

Barolo Amalia 2019

BAROLO



IN VIGNA

- Vitigno: Nebbiolo da Barolo
- Vigneto: In Perno di Monforte d'Alba molto scosceso
- Esposizione e altitudine: Sud-est - 350 m.s.l.m.
- Suolo: Calcare, sabbia e sasso
- Densità: 5500 piante a ettaro
- Resa per ettaro: 80 quintali
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Manuale
- Vendemmia: Ottobre
- Certificazione: -

IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: entrambe in acciaio
- Filtrazione e chiarifica: Nessuna
- Lieviti: Indigeni
- Affinamento: In tonneau da 700 lt o botte grande da 15 hl
- Bottiglie annue: 2.100 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso bruno abbastanza acceso e piuttosto intenso (per un nebbiolo).

Terroso ma educato, dove la nota di frutta secca (noce) è offuscata dall'aspetto minerale e resinoso.

Incredibile controtendenza con l'aspetto olfattivo; immediata dolcezza da piccola frutta rossa, fragola e ciliegia. La trama tannica si aggancia al palato, a dimostrarne la gioventù. Ancora asciutto e poi amarognolo il finale, per un ricordo pieno, ruvido e schiettamente piemontese.

ABBINAMENTI

Il Barolo si abbina facilmente ai piatti tipici del suo territorio, ma il sodalizio migliore è piatti di carne grassa, arrostiti, brasati e bolliti. Temperatura di servizio 17 °C