



Barolo docg sottozona Sorì del Rovere

Vitigno: Nebbiolo

Zona geologica: il Barolo Sorì del Rovere proviene dalla selezione di una vigna storica di Nebbiolo, situata nel cuore della collina di San Biagio e rappresenta una delle migliori sottozone di produzione del Barolo, all'interno del Comune di La Morra.

La particolare conformazione a conca del versante collinare permette di catturare il calore e trattenerlo durante la notte. Domina il paesaggio, al centro del vigneto, un'alta pianta di rovere, da cui il nome della vigna. Con esposizione ad est, sud-est e dall'origine geologica miocenica, presenta un terreno calcareo ed argilloso.

Vendemmia: l'elevata età del vigneto e la particolare vigoria vegetativa contribuiscono a produrre un'uva di alta qualità. L'epoca di raccolta, metà ottobre, è anticipata dai consistenti diradamenti effettuati durante l'estate: condotta manualmente, la raccolta prevede una rigorosa cernita in vigna e all'atto della pigiatura. A fronte di un'ambiziosa filosofia aziendale, la resa per ettaro è inferiore al limite fissato dal relativo disciplinare di produzione (80q/Ha), mai superiore ai 50 q/Ha.

Vinificazione: la macerazione delle vinacce dura circa 20 giorni, in piccoli tini di rovere nuovi. Durante tale periodo vengono effettuate delicate ma frequenti follature manuali per ottenere una buona estrazione delle sostanze polifenoliche più nobili responsabili delle sensazioni di morbidezza e stimolando i processi fermentativi ed enzimatici, capaci di trasferire dall'uva al vino il "terroir" – unico - che questa sottozona sa esprimere.

Terminata la fermentazione alcolica, si procede alle operazioni di svuotamento, lavaggio e chiusura dei tini. Il vino ancora torbido e ricco di lieviti viene quindi rimesso all'interno di queste botti per la fermentazione malolattica e viene lasciato a riposare sulle fecce fino al mese di marzo. In questo modo si avviano processi enzimatici-fermentativi molto complessi che garantiscono lo sviluppo di un ricco corredo aromatico ed un incremento della grassezza del vino.

Affinamento: in barili di rovere francese per un periodo non inferiore ai 30 mesi. Segue una maturazione di 1 anno in bottiglia, durante il quale i tannini si ammorbidiscono, le note floreali e fruttate crescono, ampliandosi: nasce così il Barolo Sorì del Rovere.

Colore: rosso granato intenso con tendenza a tonalità più mature, con il progredire dell'età.

Profumo: complesso. Si distinguono i sentori di piccoli frutti e rosa canina, di cedro, confettura, prugna cotta. Sono suggestivi, nei vini più affinati, le note speziate e balsamiche, in particolare l'anice stellato, gli aromi di liquirizia, funghi e fichi secchi, con richiami al tabacco e al cuoio.

Gusto: Colpisce per la complessità gustativa, per le note speziate, balsamiche, per la dolcezza dei tannini sempre ben in evidenza. Piacevoli le sensazioni di liquirizia, tabacco e goudron nel finale.