

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Galina

Raffinata nuance di frutti e spezie

Suadenti sentori di confettura e frutta sciropata che si fondono a note caramellate, di cioccolato e spezie dai toni dolci caratterizzano questo particolare dalla produzione limitata.

Vitigno: Nebbiolo - Michet coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile. Sottovarietà rara e molto pregiata, produce vini importanti dal sorprendente bouquet.

Vendemmia: con cernita manuale, cade a metà Ottobre per consentire un ottimale maturazione dei polifenoli e del frutto responsabili dell'eleganza e dell'espressività del Barolo Galina.

Vinificazione: Delicata diraspatura con lieve pigiatura e macerazione statica a freddo di 1 giorno. Fermentazione alcolica a 24° C per 20 giorni con frequenti follature. Successiva steccatura del cappello per un'ulteriore macerazione di un mese durante il quale il vino acquisisce volume ampliando le sensazioni speziate e di frutta grazie all'importante lisi naturale dei lieviti.

Affinamento: in legno di rovere per circa due anni e mezzo di cui i primi 18 mesi in botticelle di secondo e terzo passaggio e il successivo anno in botti di Slavonia di medio-piccole dimensioni. Maturazione in bottiglia di 1 anno in cui le dolci note floreali e fruttate si fondono a quelle speziate e tostate più severe. Compiono nel generoso Barolo Galina i timbri balsamici ed eterei più complessi di liquirizia e goudron.

Consiglio per il servizio: Temperatura: 16-18°C. l'eleganza del Barolo Galina lo rende già pronto al consumo; 15-20 anni.

Abbinamenti: le intense tonalità dolci fruttate unite a quelle più calde speziate, la buona struttura dei morbidi tannini donano grande piacevolezza e facilità di abbinamento ad antipasti sia caldi che freddi, torte salate e primi, secondi di carni rosse o bianche strutturate (anatra, faraona), formaggi di media e lunga stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e brillante.

Profumo: intensi sentori di confettura e frutta sciropata si fondono alle spezie dai toni dolci di liquirizia o lievemente tostate di cioccolato e caramello. Seguono delicate note di viola, di rosa e di erbe officinali.

Gusto: eleganti note speziate con richiami alla confettura di frutti a bacca nera e cioccolato in polvere si uniscono ai tannini morbidi donando una generosa struttura setosa. Piacevole sul finale la sensazione di cuoio e Goudron

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: Galina – La Morra. La menzione Galina è il proseguo della sottozona Bricco Chiesa, che discendendo verso i Roggeri, acquisisce una conformazione collinare a conca, particolarmente vocata per la prolungata esposizione giornaliera al sole.

Esposizione: : Sud-Est

Altitudine media: 290 m slm

Anno di impianto: 2011

Suolo: Marne di Sant'Agata fossili.

