

Barolo DOCG *Trecomuni*



Denominazione: Barolo DOCG

Vitigno: 100% Nebbiolo

Origine: Serralunga d'Alba, Castiglione Falletto, Novello (CN)

Esposizione: miste

Suoli: Marne di Sant'Agata fossili - Lamine e sabbiose, miste con la Formazione Lequio (con diverse percentuali di limo, argilla e sabbia)

Altitudine: 250-400m s.l.m.

Gradazione alcolica: 14.5% vol.

Acidità totale: 5,5 g/l

Estratto secco: 27 g/l

Residuo zuccherino: 0,4 g/l

Descrizione: da decenni, la tradizione piemontese insegna che un Barolo di straordinaria qualità debba nascere dall'unione di uve provenienti da tre differenti terroir. I terreni serravalliani di Serralunga d'Alba conferiscono struttura, carattere e una straordinaria capacità di invecchiamento. I suoli misti di Castiglione Falletto apportano finezza ed eleganza. Il terreno tortoniano di Novello e La Morra offre profumi intensi e accentuata freschezza. Ispirandosi a questa antica tradizione, nel 2012 Maurizio Rosso ha dato vita al progetto TRECOMUNI, con l'obiettivo di creare quello che considera il "Barolo perfetto": un vino classico che racchiuda in un'unica etichetta l'armonia e la ricchezza espressiva dei tre grandi territori storici del Barolo.

Vendemmia: raccolta manuale nel mese di ottobre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 12-15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.

Affinamento: 36 mesi in grandi botti di Rovere seguiti da 6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso granato di media intensità.

Profumo: ampio e invitante, con note di fragoline di bosco essiccate e arancia rossa che si intrecciano a sentori di rabarbaro, sottobosco, cuoio invecchiato, chiodi di garofano e a un delicato accenno di liquirizia.

Palato: di corpo medio, equilibrato e armonioso, con una piacevole freschezza acida e tannini setosi che accompagnano il sorso verso un finale lungo ed elegante.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti ricchi e strutturati, come brasati, selvaggina, formaggi stagionati e risotti al tartufo.

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Decantazione: si consiglia di decantare il vino almeno 45 minuti prima del servizio, per consentirgli di esprimere appieno la sua complessità aromatica.

Riconoscimenti

James Suckling: 92 punti.