# Barolo DOCG
# *Riserva dell'Ulivo*

***Denominazione:*** Barolo DOCG
***Vitigno:*** 100% Nebbiolo
***Origine:*** Castiglione Falletto (CN)
***Cru:*** Rocche Moriondino/Mariondino
***Esposizione:*** Ovest
***Suolo:*** Marne di Sant'Agata fossili
***Altitudine:*** 265-350m s.l.m.
***Gradazione alcolica:*** 14,5% vol.
***Acidità totale media:*** 5,5 g/l
***Estratto secco medio:*** 27,5 g/l

***Descrizione:*** il Barolo Riserva dell'Ulivo rappresenta il vertice della tradizione enologica di Gigi Rosso, racchiudendo l'anima del vitigno Nebbiolo nella sua espressione più raffinata. Il cru Rocche Moriondino è considerato una delle zone più prestigiose di Castiglione Falletto, un terroir che nel corso dei decenni ha sempre dato origine a vini armoniosi ed eleganti, capaci di conservare le proprie caratteristiche anche dopo lunghi anni di affinamento. La Riserva dell'Ulivo viene prodotta esclusivamente nelle migliori annate, quando le uve raggiungono il perfetto equilibrio tra maturazione e intensità aromatica, conferendo al vino uno straordinario bouquet e una notevole capacità di evoluzione nel tempo.
***Vendemmia:*** raccolta manuale nel mese di ottobre.
***Vinificazione:*** fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15 giorni, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.
***Affinamento:*** 48 mesi in tonneaux di rovere francese, seguiti da ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia.
***Colore:*** rosso granato intenso con delicati riflessi aranciati.
***Bouquet:*** ampio e avvolgente, con sentori di canfora, resina, rosa appassita, chinotto, arancia rossa, confettura di ciliegie, carruba, tabacco e spezie dolci.
***Palato:*** pieno, strutturato ed elegante, con un perfetto equilibrio tra la vivace freschezza acida e tannini fitti e raffinati. Il sorso si sviluppa in una complessa trama aromatica, sostenuta da una ricca componente minerale e da un finale lungo e persistente, che richiama note di liquirizia e frutta rossa matura.
***Abbinamenti gastronomici:*** ideale con brasati, selvaggina, formaggi stagionati e piatti a base di tartufo. Si abbina magnificamente anche a preparazioni raffinate come il filetto alla Wellington o il risotto ai funghi porcini.
***Temperatura di servizio:*** 18–20 °C.
***Decantazione:*** si consiglia di stappare e decantare il vino almeno un'ora prima del servizio, per permettergli di esprimere al meglio tutta la sua complessità.

***Riconoscimenti***

***James Suckling:*** 94 punti *(annata 2017).*

Strada Alba - Barolo, 34 | 12060 Castiglione Falletto (CN) - Italia | (+39) 0173 262369 - info@gigirosso.com - ***gigirosso.it***