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 - Laminate 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 media: 5,5 g/l
Estratto secco medio: 27 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 terroir tortoniano di Novello contribuisce con profumi floreali e gradevole 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 più 6 mesi di affinamento 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.

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