Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Barolo DOCG

Il Barolo, come il Barbaresco e il Roero, è un vino di eccezionale qualità prodotto da uve Nebbiolo e si fregia della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) dal 1980. Ambasciatore dell'enologia italiana nel mondo, il Barolo deve la sua nascita a Camillo Benso, conte di Cavour, che verso la metà dell'Ottocento iniziò a sperimentare la produzione di un vino dalle varietà "michet, lampia e rosé" del vitigno nebbiolo, creando un vino destinato a diventare il fiore all'occhiello dei Savoia che lo presentarono in tutte le corti d' Europa.

Con il "re dei vini" non ci sono compromessi, il lungo affinamento, prima in legno e poi in bottiglia è la strada per raggiungere l'eccellenza: lo sviluppo di quegli aromi terziari così raffinati e pungenti che caratterizzano la maturità del Barolo.



La resa massima consentita è di 80 quintali di uva per ettaro, inoltre una rigorosa potatura e il diradamento dei grappoli durante l'estate garantiscono una produzione fruttifera molto limitata. Le uve vengono raccolte a metà ottobre, segue una lenta fermentazione e una lunga macerazione in cui il vino si arricchisce di tutti gli elementi naturali che sono presenti nella buccia. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in botti di legno per completare la fermentazione malolattica, dove rimane per almeno 18 mesi. Infine il Barolo termina il suo affinamento in bottiglia per un altro anno prima di fare il suo debutto sul mercato.

Vitigno: **Nebbiolo 100%**
Zona di produzione: **Barolo**
Esposizione: **ovest**
Altitudine: **250-300 metri**
Resa per ettaro: **80 quintali**
Gradazione: **14,0%**
Acidità: **4,8 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L)**
Prima annata: **2007**

Profilo sensoriale

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.
Olfatto: rotondo, forte, speziato, con sfumature floreali e fruttate.
Gusto: gusto pieno ed elegante, ben strutturato con tannini molto eleganti ed equilibrati e un retrogusto lungo e armonico.
Abbinamenti: si abbina a ravioli di carne, alle pietanze di carni rosse, ai bolliti, brasati ed alla selvaggina. E' compagno ideale delle tome di pecora e capra e dei formaggi a pasta dura stagionati.