



Vitigno: 100% Nebbiolo Langhe.

Zona di produzione: La Morra.

Il Vigneto le uve provengono da impianti differenti nella zona di La Morra con età variabili dai 25 ai 70 anni, tra cui "Rive", "Roncaglia" e "Rocchettevino".

La Potatura: la forma di allevamento scelta è la classica di Langhe a guyot con una densità di impianto di 5000 ceppi /Ha. Ogni ceppo viene gestito con una potatura di 8 gemme e una produzione complessiva dell'impianto di 50 HL/Ha.

In Cantina la macerazione è durata 15 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata con un costante lavoro di rimontaggio seguito da délestage nelle fasi forte fermentazione. La massima temperatura raggiunta durante il processo fermentativo è stata di 29°C. Ciò non solo ha permesso di ottenere una buona estrazione polifenolica, ma ha anche limitato un'eccessiva volatilizzazione degli aromi fruttati. La fermentazione malolattica e l'affinamento sono proseguiti in botti grandi di rovere di Slavonia da 30 HL per mantenere profumi e caratteristiche che ben si identificano con il territorio di provenienza.

Obiettivo: come da tradizione il Barolo si otteneva solo miscelando uve di microzone differenti esaltando così i punti di forza di ciascuna, solo in secondo tempo si è pensato di valorizzare le caratteristiche del singolo cru. In questo caso ho fatto ritorno alla tradizione mettendo in risalto struttura e profumi dei diversi vigneti per creare un Barolo classico e rappresentativo della zona La Morra.