



BAROLO VECCHIE VITI *Capalot*



Vitigno: 100% Nebbiolo Langhe.

Zona di produzione: La Morra.

Il vigneto: le uve provengono da un singolo vigneto nella zona di La Morra, precisamente in località Cappallotti sotto la menzione "Gasprina". Questo vigneto risulta essere il più longevo tra quelli di proprietà tant'è che l'impianto risale all'epoca della Seconda Guerra Mondiale. Caratteristiche: 300 metri sul livello del mare, esposizione a sud.

La potatura: la forma di allevamento scelta è la classica di Langhe a *guyot* con una densità di impianto di 5000 ceppi per ettaro. Data la longevità delle viti, alcune sono state sostituite da barbatelle ricavate da gemme delle piante originarie.

Ogni ceppo viene gestito con una potatura di 7-8 gemme e una produzione complessiva dell'impianto di 40 HL/Ha.

In cantina: durante la fermentazione si svolge un costante lavoro di rimontaggi eseguiti manualmente; la macerazione può durare dai 30 ai 50 giorni in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata tramite la tecnica del cappello sommerso. Questa tecnica, detta anche steccatura, si pratica chiudendo completamente l'apertura superiore della vasca con assi di rovere disposte parallelamente. Si riempie poi completamente la vasca lasciando le bucce (il cappello) sommerse nel vino: questo permette un passaggio molto elegante delle sostanze nobili presenti nelle bucce al vino.

La fermentazione malolattica e l'affinamento sono proseguiti in botti grandi di rovere austriaco da 30 HL non tostato per mantenere profumi e caratteristiche che ben si identificano con il territorio di provenienza.