

### BAROLO RISERVA "PER ELEN"

Alla donna che ha reso possibile il mio sogno.  
Alla donna che mi incoraggia, mi consiglia e mi aiuta a costruire.  
Una dedica speciale alla compagna della mia vita:  
una riserva che nasce dall'unione di due grandi crus.

**CLASSIFICAZIONE:** Barolo DOCG.

**UVE:** 100% Nebbiolo.

### ZONA DI ORIGINE

Proviene dai vigneti "Preda" e "Cannubi"  
(due dei principali crus del Barolo).

### NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera, con potatura medio - corta a Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,0 kg per ceppo mediante il diradamento dei grappoli.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 32 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 400 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

### AFFINAMENTO

Per 48 mesi in legno di rovere; successivamente si opera un affinamento in bottiglia.

### NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal colore rosso rubino con ampi riflessi mattonati. Il naso viene colpito dai effluvi balsamici di erbe officinali, incenso, liquirizia dolce, ciliegia stramatura; al palato rivela un'ampio spettro, goudron, caramello, marasca. I tannini di grana eccellente, vellutati, potenti ma dolci sembrano modellati per durare infinitamente; bilanciano perfettamente l'acidità. Eccezionale sintesi dei nostri migliori barolo.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il re dei vini può spaziare dai ricchi abbinamenti con le carni rosse, la cacciagione, ottimo l'abbinamento con il tartufo bianco ed i formaggi erborinati.

### CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C. La riserva si giova di un invecchiamento di 15-20 anni dalla vendemmia.

### DATI ANALITICI

Alcool: 14,5%/vol.  
Zuccheri residui: 2 g/l  
Acidità totale: 5,4 g/l  
Estratto secco netto: 30 g/l

