



## **BAROLO D.O.C.G. GATTERA**

### **VIGNA**

Area di produzione: Comune di La Morra

Vitigno: Nebbiolo

Varietà: clone michet e lampia

Esposizione solare: sud , sud-est

Ceppi per ettaro: 4.000

Tipo di allevamento: guyot

Terreno: argilloso, calcareo

Superficie: 2,2 ettari

Vendemmia: ottobre

### **VINIFICAZIONE**

L'uva appena raccolta e selezionata in vigna viene trasportata in cantina dove viene rapidamente diraspata, pigiata sofficemente e mandata nelle botti termocondizionate per la fermentazione. Essa avviene a temperatura controllata tra i 25-27° per circa 8-12 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi periodici in modo da estrarre dalle bucce il colore e tutti gli oligoelementi contenuti nelle bucce stesse. Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol il vino viene svinato e travasato nelle stesse botti termocondizionate ad una temperatura di circa 20° permettendo così l'avvio spontaneo della fermentazione malolattica.

### **AFFINAMENTO**

L'affinamento avviene in botti di rovere di varie dimensioni, dai 20 ai 60hl.

L'intero vigneto trova la sua integrità alla fine con l'assemblaggio creando un unico vino prima dell'imbottigliamento.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Colore rosso rubino con riflessi aranciati. Profumo intenso etereo e gradevole con note floreali, fruttate e con sentori di spezie e rovere tostato. Sapore pieno, elegante e austero di buon corpo e con tannini morbidi e avvolgenti.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si abbina perfettamente alle paste all'uovo e ai classici ravioli di carne, alle pietanze di carni rosse, bolliti e brasati. E compagno ideale della selvaggina e di tutti formaggi a pasta dura stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18° C

**GRADAZIONE ALCOLICA** 14% vol

### **CURIOSITA'**

Questo vigneto comprende le prime vigne di proprietà della famiglia che vennero ereditate dal nonno Angelo nel 1904 dal papà Francesco.