

# BAROLO ARBORINA

L'esigua quantità prodotta ci ha indotti ad un affinamento in barrique in controtendenza rispetto alle nostre abituali impostazioni. Il doveroso e puntuale monitoraggio che ne è conseguito ci ha permesso di apprezzare in primis il beneficio di una più rapida micro traspirazione efficace nell'attenuare l'iniziale spigolosità di questo Barolo indiscussamente fruttato e fresco.

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

**Forme di allevamento:** Gujot.

**Vitigno:** Nebbiolo 100%

**Composizione terreno ed esposizione:** terreno misto di calcare, argilla e sabbia molto fine, è esposto a sud-est e puntualmente ventilato nella tarda mattinata.

**Altitudine:** Da 250 a 320 mt slm. circa

**Epoca di raccolta:** Raccolta manuale con cernita la seconda settimana di Ottobre.

**Resa ad ettaro:** 6000 Kg /Ha max. per legge (2500 Kg su 4600 m<sup>2</sup>).

**Resa in vino:** 56 Hl/Ha max. per legge.

**Vinificazione:** 25-30 giorni di macerazione a temperatura controllata di 28-32 C°

**Produzione:** litri 1500

**Affinamento:** barrique 18 / 24 mesi

**Conservazione:** Da 20 a 25 anni in ambienti senza luce naturale e a temperature di 13-15 C° per lasciare maturare i tannini nel modo migliore, secondo le annate.

## Caratteristiche Organolettiche:

**COLORE:** Rosso rubino tendente all'aranciato.

**PROFUMO:** Intenso di frutta rossa matura, prugne, ciliegie e more con sfumature mediterranee di fiore di liquirizia ed anice. Etereo con note speziate di chiodi di garofano, tabacco biondo e cuoio.

**GUSTO:** Tannino persistente ma fine e ben integrato con la struttura e ricchezza di frutto.

**Abbinamenti:** Si presta bene ad arrostiti, brasati e formaggi stagionati.