



CASCINA
BOSCHETTI

Gomba
Azienda Agricola
Barolo . Italia



Barolo DOCG
"Il Sorj"

Il Vigneto

Ubicazione: Barolo (Cuneo). Selezione di uve dai vigneti meglio esposti e soleggiati dell'azienda.

Posizione: altezza media 320 m. s.l.m.

Terreno: marne calcaree di era "Tortoniana" (formatesi in fondo al mare che qui era fino a 16 milioni di anni fa) con strati di sabbia fine. Tradizionalmente dà origine a vini riconoscibili per la finezza, l'intensità dei profumi e la morbidezza.

La vite

Vitigno: Nebbiolo 100%, viti di oltre 10 anni. Vendemmia manuale con rigorosa selezione dei grappoli.

Potatura: Guyot.

Densità: 4.400 viti per ettaro.

L' Annata 2013

La vendemmia 2013 sarà ricordata come "vintage", in quanto le operazioni di raccolta delle uve sono iniziate mediamente con 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni, e sono terminate ai primi di novembre con gli ultimi grappoli di nebbiolo raccolti. Per il Nebbiolo, l'inizio stagionale è stato condizionato dal clima che ha determinato un germogliamento ritardato. Ritardo che non è stato recuperato con l'estate, però, da agosto fino alla vendemmia il clima è stato ottimale per la sintesi fenolica, con giorni caldi e luminosi, accompagnati da notti fresche in particolare dalla seconda metà di settembre. Il Nebbiolo quindi ha tratto maggiori vantaggi nella parte finale della stagione, infatti ha potuto godere delle alte temperature registrate nel mese di settembre ed ottobre, ideali per poter sviluppare al meglio il quadro fenolico che lo contraddistingue, ed ottenere così vini adatti all'invecchiamento.

Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di almeno tre settimane sulle bucce. Matura in botti di rovere per almeno ed affina a lungo in bottiglia. 38 mesi dopo la vendemmia è pronto per essere messo in commercio.

Colore: rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con la maturazione.

Profumo: etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora che con l'evoluzione, si arricchiscono di liquirizia e spezie.

Sapore: strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive, con retrogusto minerale speziato.

Servizio

Servire ad una temperatura di 18 °C. avendo cura di ossigenare travasando in un decanter o servendo in ampi bicchieri nei quali far ruotare il vino. Con l'ossigenazione potrete apprezzare un'affascinante evoluzione di profumi e sapore, sorso dopo sorso.

Abbinamento

Tajarin o plin con tartufo bianco d'Alba, carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi a pasta dura.