



L'ASTEMIA *pentita*

BAROLO DOCG 2014

Zona produzione: Barolo

Uve: 100% Nebbiolo

Vinificazione: macerazione 30-35 giorni

Periodo di affinamento: 36 mesi in botte

Temperatura di servizio: 16/18 °C

Con la vendemmia 2014, per certi versi una vendemmia particolare, arriva sul mercato il nostro Barolo senza Menzione. E' il frutto di un assemblaggio di vini provenienti dai nostri vigneti che, terminato l'affinamento, non ci sembravano all'altezza di fregiarsi della menzione, ma che insieme ci danno un risultato sicuramente di buon livello.

Trattandosi di un Barolo di assemblaggio vengono in un certo qual modo a completarsi le mancanze dei vini da vigneto singolo, con un vino dal carattere sicuramente diverso dai vini di "cru" che lo hanno composto. Tradizionalmente il Barolo veniva prodotto in questo modo. I vecchi vinificatori erano normalmente dei profondi conoscitori del territorio e andavano ad acquistare uve in diverse zone per avere poi un assemblaggio finale che si completava, grazie alle diverse caratteristiche espresse dalle varie provenienze. Attualmente si cerca di produrre sempre più vini da vigneti singoli, ma quando si affronta un Barolo "classico" spesso si arriva ad un risultato qualitativamente molto interessante a cui manca solo l'unicità espressa dal "cru".

Colore: Rosso rubino con riflessi granato

Profumo: Intenso, con evidenti note florali e qualche accenno fruttato. Nel complesso è ancora molto fresco ed ha un lieve accenno di legno e di liquirizia che completano un naso ricco e piacevole.

Gusto: Il 2014 non è stata un'annata di potenza, ma il vino presenta una buona trama tannica, accompagnata da una lieve acidità che ne fanno un vino già piuttosto pronto da bere. Il vino ha un corpo di buona fattura e l'assemblaggio ha arricchito in modo importante la struttura in modo particolare per quanto riguarda l'equilibrio complessivo del vino.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it