

BAROLO DOCG “CASCINA NUOVA”



Superficie: 3 HA

Vitigno: Nebbiolo da Barolo 100%

Densità: 4000 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 380 metri s.l.m.

Bottiglie prodotte in media: 20000

Epoca vendemmia: ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura, rimontaggio automatico, macerazione post-fermentativa per 30 giorni a cappello sommerso

Affinamento: 24 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia

Permanenza sui lieviti: 60 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Questo vino, nato a soddisfare il grande interesse dei consumatori rivolti a una conoscenza più immediata del Barolo, si presenta con colore rosso granato vivace. Piacevole e immediato, presenta aromi primari, sentori di fiori, di frutta fresca e di spezie leggere e delicate. In bocca appare gradevole, rotondo, col giusto equilibrio di piacevolezza e di eleganza. Il retrogusto è molto armonioso con persistenza aromatica tendente al minerale.

Suggerimento: Negli abbinamenti gastronomici è consigliato con carni importanti quali i brasati, gli arrosti, la selvaggina, i formaggi stagionati e perché no, a tutto pasto.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Note

Il Barolo Cascina Nuova vuol dimostrare che anche dalle vigne più giovani si può ottenere un ottimo Barolo, più immediato e di grande appeal. Potrebbe essere definito un Barolo didattico: destinato ad una fascia di pubblico più ampia, che desidera avvicinarsi inizialmente al Barolo con cautela, per poi approdare a vini di maggiore complessità; un punto di partenza di esperienza enoica. Ne deriva un apprezzabile rapporto fra qualità e prezzo. Come nella storia dei grandi vini e nel solco della tradizione di Langa, Valter e Nadia interpretano il Barolo come virtuoso assemblaggio delle vigne più giovani, valorizzando sapientemente le qualità che ogni vigneto porta con sé. È un vino che sa esprimere al meglio il carattere di un territorio importante.