

STROPPIANA

cantinastroppiana.it



## BAROLO DOCG SAN GIACOMO

**VITIGNO:** Nebbiolo 100%.

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**VIGNETI:** situato in località San Giacomo, Rivalta di La Morra.

**ESPOSIZIONE:** Est.

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 1962.

**RESA PER ETTARO:** 50/60 quintali.

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia a metà ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dai 10 ai 15 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Si effettuano almeno 4/6 rimontaggi giornalieri.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene conservato in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecciamento che avviene mediante frequenti travasi. Successivamente viene trasferito in tonneau di rovere francese dove invecchia per 12 mesi, quindi viene assemblato in una botte di rovere francese da 20/25 ettolitri per altri 12 mesi. A fine invecchiamento viene trasferito in una vasca di acciaio per alcuni mesi dopodichè sarà imbottigliato nell'estate precedente la messa in commercio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14/15% vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 1700 bottiglie.

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso rubino con un caratteristico riflesso granato. Profumo intenso con piacevole sentore di sottobosco variegato da note speziate e di tabacco e caratterizzato da grande finezza e compostezza. All'assaggio risulta asciutto, caldo, vellutato, avvolgente.