



BAROLO DOCG PREDASARMASSA

VIGNETO

Vitigno: Nebbiolo sottovarietà Lampia e Michet;

Provenienza delle uve:

- vigneto La Preda (zona geologica Tortoniano con terreno ricco di marne argillose) nel comune di Barolo;

- vigneto Sarmassa (zona geologica Elveziano con terreni ricchi di sabbia e argilla) nel comune di Barolo;

Vigneti: potatura Guyot (7-9 gemme);

esposizione: Sud-Est per La Preda, Sud-Ovest per Sarmassa;

ceppi/ha: mediamente 5.000;

produzione uva ad Ha: 55-60 qli uva;

anno di impianto: 1965 per la predasarmassa, 1973 per Sarmassa;

altitudine: 250-260 metri.

I vigneti Preda e Sarmassa hanno fra loro caratteristiche piuttosto diverse dovute al terreno all'esposizione e al microclima; il connubio delle loro uve dona un vino equilibrato e armonico, ricco dei profumi più freschi ed eleganti della Preda e forte della pienezza di corpo e di struttura dovute all'influenza della Sarmassa.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura, macerazione con bucce per circa 10-13 giorni a una temperatura massima di 29-31°C. Dopo la svinatura e i primi travasi, il vino viene posto ad invecchiare in botti di rovere di Slavonia e carati da 500 litri di legno francese (Allier) per circa 2 anni. Completa la maturazione in inox prima dell'imbottigliamento, senza filtrazione. Affinamento in bottiglie coricate per almeno 6 mesi prima del confezionamento e spedizione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE-

Colore rosso rubino molto intenso, profumo ancora piuttosto fresco con note di frutti a bacca rossa immersi in un delicato contorno di vaniglia. Sapore asciutto, pieno, ricco di corpo e di struttura accompagnati da composti polifenolici che consentono il lungo invecchiamento.

Si tratta di un ottimo vino, complessivamente ancora "giovane" che racchiude buone potenzialità che si esprimeranno dopo 3-4 anni di conservazione in bottiglie coricate, poste in ambienti freschi e bui.

AZIENDA AGRICOLA VIRNA DI Borgogno Virna
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120

www.virnabarolo.it