CRISSANTE ALESSANDRIA



Barolo del Comune di La Morra

DATI TECNICI

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vigne di origine: ROGGERI 60% - SAN BIAGIO 20% - BETTOLOTTI 20%

Anno di impianto: from 2016 to 1957

Gradazione alcolica: 14,50%

Terreni: ROGGERI calcareo e argilloso,

SAN BIAGIO sabbioso e marnoso/calcareo,

BETTOLOTTI sabbioso e marnoso/calcareo

Superficie totale : circa 2,9 ettari .

Altitudine: 220-280 metri sul livello del mare

Esposizione: ROGGERI sud-est; SAN BIAGIO sud; BETTOLOTTI est

Vendemmia: effettuata manualmente la prima decade di ottobre.

Vinificazione*:* lunga fermentazione di quattro settimane in vasche d'acciaio termocondizionate a contatto con le bucce,frequenti rimontaggi durante tutto il processo di fermentazione.

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: in botte grande in rovere di Slavonia per 18/24 mesi

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di Luglio/Agosto del terzo anno

Affinamento di altri 9 mesi in bottiglie conservate al buio della cantina sotterranea

Produzione totale: circa 16000 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino/granato brillante e vivo

Naso: grande freschezza e complessità, evidenti sentori di ciliegia e fragola matura con uno sfondo di albicocca secca. Il tutto accompagnato da piacevoli note acide nel finale.

Bocca: pieno, di grande eleganza e raffinatezza con tannini setosi che rendono il palato piacevolmente pulito.

Abbinamenti: è un grande vino da meditazione e come tale può essere gustato da solo in ampi calici di cristallo. Si abbina perfettamente alle carni, agli arrosti, ai formaggi e molti altri piatti.

I grandi chef della cucina internazionale sanno interpretare, con ingredienti locali e ricette raffinate che perfettamente accompagnano questo grande vino

Capacità evolutiva: è il vino del sole, della natura e della passione. La sua capacità di invecchiamento può decisamente superare i 18/20 anni