

Barolo Mac Magnum *La Punta*

DATI TECNICI

Zona di produzione: La Punta nel cru Capalot di La Morra

Anno di impianto: 1966

Vitigno: Nebbiolo 100%

Sistema di allevamento della vite: spalliera con potatura manuale, sistema Goujot a 8 gemme.

Vendemmia: effettuata manualmente negli ultimi giorni di ottobre (un mese dopo la normale epoca). Vendemmia tardiva con surmarturazione dell'uva sulla pianta.

Vinificazione: diraspatura manuale acino per acino prima della pigiatura. Fermentazione lunga di quattro settimane a contatto con le bucce,rimontaggi esclusivamente manuali.Il mosto e il vino non sono mai entrati a contatto con pompe meccaniche ma sono stati spostati sempre manualmente come si faceva anticamente nel massimo rispetto del prodotto.

Fermentazione malolattica: in legno in ambiente riscaldato a 20 gradi fino a Natale.

Affinamento: in fusti di legno da 300 litri per un minimo di due anni.

Imbottigliamento: manuale nell'estate del terzo anno di soli 200 magnum da 1,50 litri.

Affinamento di altri 36 mesi in magnum coricati conservati al buio della cantina sotterranea.

In vendita dall'estate dell'settimo anno solo su prenotazione direttamente in azienda. Vino destinato ai migliori intenditori del Barolo e a palati raffinati ed esigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granata intenso , disegna archetti stretti e rapidi sul bicchiere.

Olfatto:intenso gradevolmente avvolgente. Sentori di frutti rossi maturi, di liquirizia e buona vaniglia.Fatto roteare nel calice esprime in sequenza una infinità di meravigliose ed entusiasmanti sensazioni legate alla purezza del vitigno ed alla perfetta maturazione dell'uva.

Sapore:caldo, perfettamente armonico , vellutato. Di grande corpo e di magnifica eleganza. Assolutamente morbido con una espressione di tannini nobili che danno forza e ne amplificano la struttura. Decisamente persistente esprime il massimo della natura del nebbiolo .

Un concentrato di natura assolutamente unico ed esclusivo.

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 ,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 30/50 anni. Conservare nella suo cofanetto di legno in posizione orizzontale e a temperatura non superiore ai 18 gradi.