

# CASA E. DI MIRAFIORE

## BAROLO DOCG

UVE DA CUI É PRODOTTO Nebbiolo 100%

PRODUZIONE MEDIA 45 hl per ettaro

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA è un Barolo frutto di un'attenta selezione di vigneti situati nei comuni di Serralunga d'Alba.

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

Si tratta di vigneti di media e alta collina (300- 450m s.l.m.) esposti a sud, sud-ovest e ovest, impiantati su terreni di origine elveziano, caratteristicamente ricchi di argille e marne calcaree.

### VINIFICAZIONE

La fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con durata di 12-15 giorni a temperatura controllata. Segue una permanenza del vino sulle bucce a "cappello sommerso" per ulteriori 30-40 giorni, per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

### AFFINAMENTO

Il Barolo Mirafiore affina per due anni in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri). Al termine del secondo anno il vino effettua un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia prima di essere immesso al consumo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Seguendo la tradizione, il Barolo Mirafiore viene prodotto unendo vini provenienti da diversi vigneti. La scelta dei vigneti può variare a seconda delle caratteristiche

dell'annata. L'assemblaggio avviene appena terminata la fermentazione malolattica. La lunga macerazione e i ridotti travasi effettuati durante l'affinamento consentono di anticipare lo sviluppo di aromi terziari ancor prima dell'imbottigliamento. Il colore è rosso granato, di buona intensità. Il profumo ricorda le spezie come la noce moscata, l'alloro, il pepe nero, la frutta rossa matura e la liquirizia nera. In bocca è vino importante, con tannini potenti ed armonici e con un'acidità molto fresca che favorisce un finale molto lungo.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse, importanti, e a formaggi di media o lunga stagionatura, ma può piacevolmente anche accompagnare le conversazioni di fine pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75

