

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
GALLARETTO

Proprietà in Gallaretto

2022



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



FONTANAFREDDA

FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858



MGA
GALLARETTO



BAROLO GALLARETTO PROPRIETÀ IN

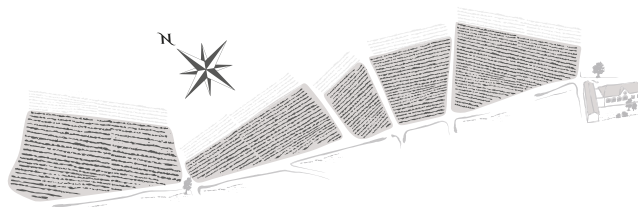
GALLARETTO

DIANO D'ALBA

BAROLO GALLARETTO

M.G.A. GALLARETTO

Proprietà in Gallaretto



L'M.G.A. Gallaretto si trova a 245-270 mslm, esposta a est, e si estende per 1,4029 ettari, a Diano d'Alba. Il terreno è ricco di argilla caratterizzato da Marne di Sant'Agata Fossili e da un'importante presenza di limo. Reimpiantata del 2002, la vigna presenta un apparato radicale profondo, che si sviluppa tra 1 e 3 metri. La particolare natura del suolo contribuisce a dare origine a uve dai delicati sentori fruttati e floreali. Qui nasce il Barolo DOCG Proprietà in Gallaretto: un vino elegante e armonico, capace di esprimere una piacevole sensazione di freschezza e una vibrante bevibilità.

Foglio di Mappa (1) - 2:

Particelle (53) - 476

Vitigno:

Nebbiolo

Varietà:

Michet

Cloni:

66

Portinnesto:

K5BB

Densità impianto:

4200 ceppi ha

Superficie vigneto:

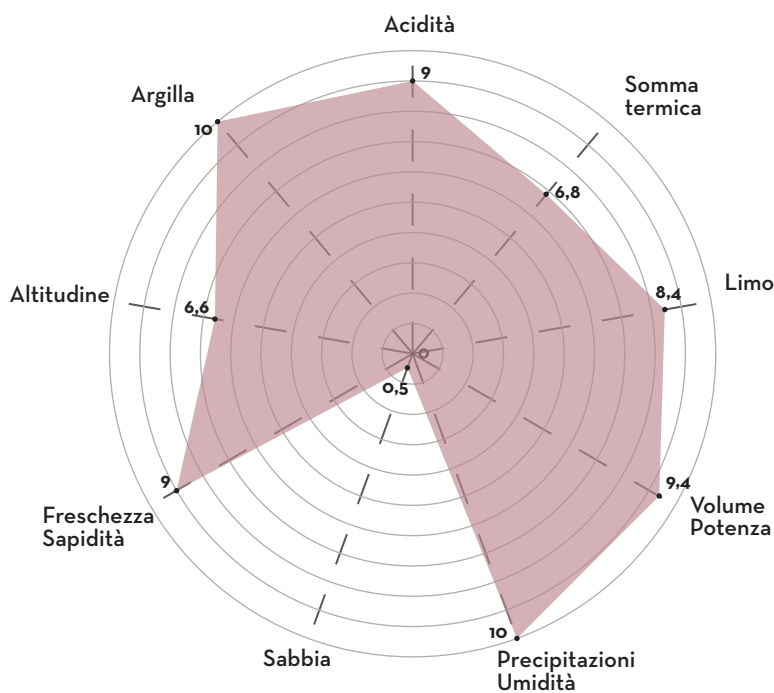
1,4029 ha

Sistema di allevamento:

Guyot

Periodo vendemmia:

Metà Settembre



Geologia del suolo:

Marne di Sant'Agata Fossili

Tipo di suolo:

13% sabbia,

48% limo,

49% argilla

Altitudine:

m 245-270 slm

Anno di impianto:

2002

Clima:

Temperato fresco

Esposizione:

Est

Temperatura:

18-20° C

Bottiglie prodotte:

2599

Tipo di agricoltura:

Biologico

Il grafico radar mette in evidenza i parametri del suolo, del clima e organolettici in una scala di valori da 0 a 10, incrociando tutti i dati analitici di ogni singola vigna.

A N N A T A 2 0 2 2

Il 2022 è stata un'annata in cui il grande caldo e la scarsità d'acqua hanno fatto da padroni. Nonostante una situazione climatica così estrema, ancora una volta la memoria storica della vite ci ha sorpreso: la pianta è riuscita a far maturare in modo equilibrato l'uva senza scompensi incisivi nella composizione del succo. Barolo succulenti con un ottimo potenziale di affinamento a lungo termine.

BAROLO GALLARETTO 2022

BAROLO
DOCG

PROPRIETÀ IN GALLARETTO



Nebbiolo,
Varietà: Michet,
Cloni: 66
Portinnesto: K5BB



MGA Gallaretto,
Diano d'Alba



3% sabbia,
48% limo,
49% argilla



245-270m slm



Est



Sistema: guyot
4.200 ceppi/ha



Metà
Settembre



14,5%



18-20 °C



0,75 L - 1,5 L - 3 L



Biologico



Vegano

NOTE TECNICHE

Vinificazione: L'uva raccolta manualmente e conferita in cassette viene diraspata e avviata alla fermentazione in tini di legno a temperatura controllata tra i 26 e i 28 °C. Al termine della fermentazione alcolica si procede con la cosiddetta "steccatura del cappello": la vasca viene colmata con vino proveniente da un tino gemello mantenendo il cappello di vinacce costantemente sommerso ed evitando così la necessità di bagnature. Questa fase di macerazione post-fermentativa ha una durata di circa 3-4 settimane al termine della quale si procede alla svinatura.

Affinamento: Avviene in botti di rovere della capacità di 20-30 hl per circa 30

mesi proseguendo poi in vasche di cemento e completando la sua evoluzione in bottiglia per ulteriori 6-8 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso granato con lievi riflessi violacei che assumeranno una tonalità più aranciata con il passare degli anni. Al naso si presenta con un bouquet intenso e avvolgente dominato da piccoli frutti neri e delicate note speziate il tutto armonizzato da una fresca e piacevole percezione di rovere. Al palato ha un tannino denso, vibrante e un'acidità equilibrata che garantisce profondità gustativa, freschezza e longevità.

ABBINAMENTI

Barolo è il perfetto abbinamento per piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi a media-lunga stagionatura. Ma non solo, se esploriamo le possibilità dell'enogastronomia mondiale possiamo spaziare in originali abbinamenti, come anatra all'arancia, agnello al forno con erbe aromatiche o filet mignon al pepe verde. Interessante anche con preparazioni speziate e aromatiche della cucina asiatica, come anatra alla pechinese o manzo con funghi shiitake e salsa di soia. A piacere, può anche accompagnare il conversare di fine pasto o un brindisi "speciale"!