

Casa E. di Mirafiore

BAROLO DOCG



UVE DA CUI È 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- 350m 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

