

# ALDO CLERICO

## BAROLO DOCG



**Uva:** Nebbiolo 100%

**Comune di produzione:** Monforte d'Alba (CN)

**Numero di bottiglie prodotte annualmente:** 4500

**Sistema di allevamento:** Guyot a controspalliera

**Esposizione del vigneto e altitudine:** sud 400 mt. s.l.m.

**Tipologia del terreno:** terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

**Età dell'impianto:** 40/50 anni

**Densità di impianto:** 4000 piante/ha

**Produzione/ettaro:** 65 quintali/ha

**Periodo di vendemmia:** seconda decade di ottobre

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 15/20 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

**Affinamento:** in barriques e botti di rovere per un periodo di 2 anni e ulteriori 12 mesi in bottiglia

**Esame organolettico:** la massima espressione del vitigno nebbiolo coltivato in Langa, il Barolo si presenta nel bicchiere con una tonalità rosso rubino scarico con un'unghia granata intensa. L'insieme delle note olfattive è molto ampio, austero e sfaccettato: le sensazioni floreali si miscelano con i profumi tipici del vitigno, cipria e violetta, frutti rossi e cremosità del rovere si integrano piacevolmente in una miscela gradevole, fresca e molto complessa. L'ingresso in bocca è morbido, ampio e appagante; il gusto è molto persistente e le sensazioni che si avvertono sono pienamente coerenti con l'olfatto: liquirizia e violetta si sviluppano elegantemente su una trama tannica fitta, compatta, decisamente presente in gioventù e che va affinandosi e sfumando in sensazioni maggiormente dolci con il procedere degli anni di affinamento. Un vino con potenzialità di invecchiamento superiore ai vent'anni e che rispecchia in pieno l'espressione del territorio di Monforte d'Alba.

**Temperatura di servizio:** 18° C