

CASA E. DI MIRAFIORE

Barolo Riserva d.o.c.g.



Uve da cui è prodotto: Nebbiolo

Produzione media: 45 hl per ettaro

Collocazione geografica: è un Barolo frutto di un'attenta selezione di vigneti di proprietà situati nei comuni di Serralunga d'Alba e Barolo.

Caratteristiche dei vigneti: si tratta di vigneti di media e alta collina (300-450 m slm) esposti a sud, sud-ovest e ovest, impiantati su terreni di origine miocenico-elveziana e tortoniana, caratteristicamente ricchi di argille e marne calcaree.

Vinificazione: la fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con una 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 la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche.

Affinamento: il Barolo Riserva Mirafiore affina per tre anni in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri). Al termine del terzo anno il vino effettua un ulteriore periodo di due anni di affinamento, prima in botti di cemento, quindi in bottiglia per un totale di 5 anni di invecchiamento prima di essere immesso al consumo.

Caratteristiche organolettiche: seguendo l'antica tradizione, il Barolo Riserva Mirafiore viene prodotto unendo vini provenienti da diversi vigneti di proprietà. 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. La ricerca della corretta maturazione polifenolica in vigna consente l'estrazione di grandi quantità di tannini dolci che al termine dell'affinamento si presentano in bocca con una fitta trama setosa. Il colore è rosso granato, di buona intensità. Il profumo ricorda le spezie come l'assenzio, il cacao e la menta, le ciliegie nere, il cuoio e i funghi secchi. In bocca è vino importante, con un'entrata dolce, vellutata e un finale lungo, caldo e avvolgente.

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: bottiglia l 0,75



CASA E. DI MIRAFIORE

Via Alba, 15 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN)
Tel. 0173 626 117 - info@mirafiore.it - www.mirafiore.it