

CASA E. DI MIRAFIORE

Paialgallo Barolo d.o.c.g.



Uve da cui è prodotto: Nebbiolo

Collocazione geografica: vigna La Villa, comune di Barolo

Caratteristiche del vigneto:

media collina (320-370m slm) con esposizione est, sud-est

Vinificazione:

l'uva diraspata e pigiata viene scaldata intorno ai 32-33° C e immediatamente iniziano i rimontaggi. Durante i primi 3 giorni il numero e la frequenza dei rimontaggi è molto elevato per ottimizzare l'estrazione di grandi quantità di tannini e colore. Con l'incremento del tenore alcolico, per evitare l'eccessiva estrazione dei tannini, si riduce sia la temperatura (fino a 25° C), sia il volume del liquido messo in rimontaggio. La macerazione dura 20-30 giorni e durante questo periodo vengono effettuati dei delastage per ottimizzare e migliorare l'estrazione dei tannini e contemporaneamente per ossigenare il lievito che può fermentare nelle condizioni ideali, ottenendo profumi e aromi più netti ed eleganti. Terminata la fermentazione alcolica immediatamente si procede con la fermentazione malolattica che viene favorita mantenendo il vino ad una temperatura intorno a 20° C in contenitori termocondizionati.

Affinamento:

inizia in barriques e dura circa 12 mesi. Al termine il vino viene travasato in botti di Allier di 2-3 mila litri, dove prosegue l'affinamento per un ulteriore anno. La permanenza in botti medio-piccole consente di affinare ulteriormente i tannini senza incrementare la sensazione boisè e per ottenere il giusto equilibrio tra il profumo dell'uva e quello del legno. Al termine della permanenza nel legno si effettua, se necessario, una chiarifica per arrotondare ulteriormente qualche spigolosità rimasta e per ottenere un illimpidimento ottimale del vino, che viene quindi imbottigliato e affinato ancora per almeno un anno prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è rosso rubino, con riflessi granati. Il profumo è ricco di frutta a bacca nera: ciliegia, mora e prugna, con netti sentori di spezie come la cannella, i chiodi di garofano e il pepe nero. In bocca i tannini morbidi e dolci si fondono con una forte sensazione di frutta. L'acidità, ben bilanciata con i tannini, dona una sensazione di freschezza che prolunga le sensazioni finali.

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 il conversare di fine pasto.

Temperatura di servizio: 17-18° C

Formati disponibili: bottiglia l 0,75 - 1,5 - 3



CASA E. DI MIRAFIORE

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