

*Casa E. di Mirafiore*

# BAROLO

## PAIAGALLO



UVE DA CUI É PRODOTTO Nebbiolo 100%

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA Vigna La Villa, comune di Barolo

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

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

Il Barolo Paiallo Mirafiore affina per due anni in botti di Allier di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri). La permanenza in botti di rovere 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 icco 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.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 17-18° C

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75 - 1,5 - 3

