

Casa E. di Mirafiore

BAROLO RISERVA



UVE DA CUI È PRODOTTO Nebbiolo 100%

AVERAGE PRODUCTION 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 (300-400 m slm) esposti a sud, sud-ovest e ovest, impiantati su terreni di origine miocenico-elveziana e tortoniana, caratteristica mete 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 polifenoli che.

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.

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.

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75

