

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALBE® 2012

Selezioni Varietali



“ La vera Bellezza racchiusa nell’Albe è la carezza del sole che ogni mattina sorge in tre diversi momenti sui vigneti di questo Barolo. Con questo vino desideriamo trasmettere l’eccezionale semplicità della Natura che rende possibile il quotidiano miracolo della vita che si risveglia. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Albe® è un Barolo di stile classico, nato unendo i grappoli di tre vigneti, diversi per altitudine ed esposizione. Un Barolo di stampo tradizionale, dove carattere e raffinato equilibrio, bellissimi aromi e tannini maturi, si fondono e regalano, con la loro perfetta armonia, l’identità vera e autentica del Barolo.

VARIETA': 100% Nebbiolo

VIGNETI E TERROIR: Coste di Vergne, Fossati e La Volta sono i tre vigneti nella parte più alta del comune di Barolo da cui provengono le uve che fanno da base a questo Barolo.

ANNATA: L’inverno del 2012 sarà ricordato come uno dei più freddi degli ultimi anni. Primavera piovosa e un’estate molto asciutta hanno condotto a una vendemmia molto bella, che ci regalato vini dotati di slancio e struttura. I Baroli sono particolarmente aerei, fini, con un profilo aromatico ancora più espressivo ed etereo rispetto al 2010.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia dei grappoli di Nebbiolo nel comune di Barolo avviene nella seconda metà di Ottobre. La raccolta a mano, così come il trasporto in piccole cassette, sono attenzioni che riserviamo per mantenere integri i frutti. Il severo processo di selezione dei grappoli ha inizio nel vigneto e, con sempre maggiore rigore, continua in cantina. La fermentazione dura tra i 25 e i 40 giorni, a seconda delle caratteristiche della vigna e dell’annata.

AFFINAMENTO: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia da 50-75hL prima della messa in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rubino brillante. Aroma di frutta rossa e prugna, fiori, aghi di pino e un finale che ricorda il sottobosco. Albe è l’armonia di profumi sofisticati e delicati, sostenuta da un’elegante acidità e da tannini maturi.