

BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG

Nel 2015, con l'arrivo della nuova generazione della famiglia, ci siamo posti un nuovo obiettivo: riuscire a produrre un barolo che rappresentasse al meglio le caratteristiche dei suoli della zona Tortoniana.

Mantenendo il nostro stile tradizionalista, abbiamo deciso di vinificare insieme una parte delle uve provenienti dai nostri storici vigneti situati tutti a La Morra. Il risultato è stato un vino che fa dell'eleganza la sua forza e che raggiunge l'apice della sua evoluzione in periodi più brevi, mostrandosi di più facile approccio e più godibile anche in giovane età.

Il colore è di un bel rosso granato arricchito da riflessi rubini. Al naso si presenta un ricco bouquet fresco, elegante dominato dalla florealità, con ricordi di petali di fiori, come la viola e la rosa. Lunga ed intensa è la persistenza aromatica.



Va servito in bicchieri di cristallo a calice molto ampio.

Varietà:	Nebbiolo.
Portinnesto:	kober 5bb - 420A.
Densità impianto:	4000 ceppi per ettaro.
Forma di allevamento:	controspalliera con potatura 'a Guyot'.
Altitudine media:	da 300 m s.l.m. a 380 m s.l.m.
Esposizione:	Sud, Sud-Ovest.
Terreno:	calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio.
Anni di impianto:	Dal 1978 al 2001
Ubicazione:	Comune di La Morra