

BAROLO DOCG RISERVA GATTERA

LA RISERVA GATTERA VIENE PRODOTTA ESCLUSIVAMENTE NELLE MIGLIORI ANNATE, UTILIZZANDO LE UVE PROVENIENTI DALLA PARTE PIÙ STORICA DEL NOSTRO VIGNETO GATTERA.

COMUNE: La Morra

ESPOSIZIONE: Sud

VITIGNO: 100% Nebbiolo

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Le uve nebbiolo vengono raccolte manualmente verso la fine di settembre. Una volta in cantina, subiscono una pigiatura delicata e la fermentazione alcolica inizia con lieviti indigeni in vasche termocontrollate. Segue una macerazione delle bucce con la tecnica del cappello sommerso per un periodo di circa 3-4 settimane. Terminata questa fase, il vino viene travasato per completare la fermentazione malolattica. All'inizio dell'inverno, il vino viene trasferito in grandi botti di rovere, dove inizia un prolungato periodo di affinamento. Dopo l'imbottigliamento, che avviene senza filtrazione, il vino riposa ulteriormente per circa tre anni in bottiglia prima della sua messa in commercio, raggiungendo così la sua piena maturità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino con riflessi mattonati. Al naso si esaltano intensi sentori di frutta matura, come ciliegia e prugna, con delicate note di cioccolato e spezie dolci. Il palato è corposo e di grande struttura, con tannini eleganti e tradizionali.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 17 gradi

