

# Barolo "Collaretto"

**Vigneto:** Nebbiolo provenienti da "Vigna Collaretto" in Serralunga d'Alba

**Gradazione alcolica:** 13,5/14,5% Vol. in relazione all'annata

**Altitudine:** 320 m sul livello del mare

**Paese:** Serralunga d'Alba

**Vinificazione:** metodo tradizionale

**Malolattica:** naturale

**Fermentazione:** 18/22 giorni

**Tipo di legno:** rovere di Slavonia

**Tipo di vendemmia:** manuale

**Data della vendemmia:** fine ottobre/inizio novembre

**Età media della viti:** da 30 a 60 anni

**Densità di impianto:** 2,20 x 0,80 m, circa 4.000 ceppi/ha

**Esposizione solare:** Sud-Ovest

**Terreno:** le vigne del "Collaretto" la collina si colloca parallelamente alla "Vigna Rionda" con un'esposizione un po' più spostata a ovest, è infatti un sud ovest regolare. Sono composti da marne argillo-calcaree, intercalate da arenarie più o meno importanti di colore grigio-azzurro.

**Sistema di allevamento:** Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8/10 gemme da piegare ad archetto e un spessore di 1/2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

**Vinificazione:** vinificazione e affinamento tradizionali con fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 18/22 giorni in vasche di cemento, acciaio ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28 °C e con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

**Invecchiamento:** il "Barolo" e il vino che nasce con un corredo polifenolico caratterizzato da tannini importanti ma ruvidi e antociani delicati, necessitano di un buon affinamento in "tradizionali" botti in legno di grandi dimensioni. Invecchiato per 3 anni in botti da 30/40 hl, in rovere di Slavonia.

*"Con la pazienza si ottiene un grande vino che non teme rivali" (Giaculin Anselma)*