

Barolo Riserva Vigna Rionda

Vigneto: Nebbiolo provenienti da "VignaRionda" in Serralunga d'Alba

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

Altitudine: 350 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/Sud-Ovest

Terreno: una particolare formazione geologica in età Elveziano Miocenico, assumendo una composizione ricca di depositi calcarei marnoso, arenarie grigiastra, lequio e residui minerali. Inoltre la Vigna Rionda è ben riparata dai venti e ha un microclima eccellente per la coltura della vite.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8/10 gemme da piegare ad archetto e un altro 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, 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" è 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 5 anni in botti da 30/42 hl, in rovere di Slavonia.

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