

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION
MILANO



BAROLO

Barolo DOCG

L'intera linea dei vini Incanto delle Langhe, prodotti dall'Azienda Agricola Fratelli Ferrero, è realizzata con uve provenienti dai terreni di proprietà, curati personalmente da Renato Ferrero. Grazie alla sua presenza costante durante tutto l'arco del processo produttivo, Ferrero riesce a modellare naturalmente le uve già in vigna, limitando al massimo le successive operazioni in cantina. Il nostro Barolo DOCG è il frutto di tre differenti terroir della zona di La Morra: il Rivalta e il Merlotti, che forniscono i tipici profumi floreali, e il più pregiato Bricco Luciani, che conferisce al vino spalla e struttura.

Vitigni e impianti: uva Nebbiolo 100%. L'allevamento delle viti è con metodo guyot, per una resa media di 80 q/ha. I filari sono interamente localizzati in La Morra; nei terroir di Rivalta e Merlotti l'età media delle viti è di 30 anni, mentre nel Bricco Luciani supera i 60 anni.

Zone di produzione: il legame tra la famiglia Ferrero e i vigneti delle Langhe nasce agli inizi del XX secolo proprio nella zona di Annunziata. I terroir del Barolo DOCG sono tutti di composizione calcarea e con pendenza media complessiva del 25%. Il terroir Merlotti ha esposizione a sud-ovest e altitudine di 400 m s.l.m., con il primo impianto risalente al 1971; il terroir Rivalta, ugualmente esposto a sud-ovest, si trova ad un'altitudine di 300 m s.l.m., con i primi impianti realizzati nel 1990. Infine, il pregiato terroir Bricco Luciani ha esposizione a sud e altitudine di 270 m s.l.m..

Vinificazione: la vendemmia avviene nei primi giorni di ottobre con raccolta manuale in cassetta, dopo almeno due diradamenti svolti a luglio e settembre. La fermentazione naturale avviene in vasche di acciaio inox per 10 giorni. Nella prima parte del processo si effettuano fino a 30 rimontaggi programmati al giorno; segue poi la svinatura.

Affinamento: l'affinamento avviene per 6 mesi in acciaio, in cui si svolge la fermentazione malolattica. Durante questo arco temporale vengono effettuati almeno 3 travasi; solo successivamente il vino riposa in botti grandi da 3000 litri in rovere di Slavonia per 18 mesi.

Alcol: 13,5%

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Formato della bottiglia: Albeisa 750ml

Note organolettiche: colore aranciato vivido, di bella trasparenza. Al naso presenta spiccate note di mora e piccoli frutti di bosco, con un sottofondo di tabacco che dona struttura e complessità. Il gusto è decisamente tannico, smussato da un'equilibrata rotondità. Lungo sul finale.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con carni arrosto e alla brace; ideale nelle degustazioni di salumi e formaggi stagionati.