

Incanto

AUTHENTIC GOURMET SELECTION
MILANO



BAROLO

Barolo DOCG Gattera

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 Barolo DOCG Gattera nasce nel pregiato terroir da cui prende il nome, all'interno della zona di La Morra.

Vitigni e impianti: uva Nebbiolo 100%. L'allevamento delle viti è con metodo guyot, per una resa media di 75 q/ha. I filari sono interamente ubicati nella MGA Gattera, uno tra i terroir più pregiati del comune di La Morra. L'età media delle viti sfiora 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 vigneti hanno esposizione a sud e altitudine di 275 m s.l.m.; i primi impianti risalgono al 1960. Il terroir Gattera si compone di due tipi di terreno: uno più tipicamente calcareo, di epoca Tortoniana, che dona al vino morbidezza ed eleganza; un altro più sabbioso, di epoca Elveziana, che lo rende strutturato e longevo.

Vinificazione: la vendemmia avviene nei primi giorni di ottobre con raccolta manuale in cassetta, a seguito di frequenti diradamenti effettuati nei mesi estivi. La fermentazione naturale con lieviti di Barolo BRL97 viene svolta in vasche di acciaio inox per 10 giorni; nella prima parte del processo si effettuano fino a 35 rimontaggi programmati e una follatura manuale al giorno. Il lavoro in cantina si conclude con la svinatura.

Affinamento: l'affinamento avviene per 6 mesi in acciaio, periodo in cui si svolge la fermentazione malolattica e vengono effettuati almeno 4 travasi. Solo in un secondo momento il vino passa in botti grandi da 2000 litri in rovere di Allier per 18 mesi. Permanenza minima in bottiglia prima della degustazione di almeno 6 mesi.

Alcol: 14%

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Formato della bottiglia: Albeisa 750ml

Note organolettiche: il vino è rosso rubino brillante, con una notevole unghia aranciata. Al naso è finemente elegante, con aromi di frutta rossa ancora fresca, note balsamiche e un sussurrato sentore di rosa. Il gusto è pieno e soddisfacente, con un tannino ben presente ma smussato dall'alcolicità del vino. L'equilibrio complessivo è elegante e permane anche dopo la deglutizione.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con brasati e tagliate di carni rosse. Perfetto con formaggi erborinati e stagionati.