

# Barolo

## Denominazione di Origine Controllata e Garantita 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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 permene anche dopo la deglutizione.

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo con brasati e tagliate di carni rosse. Perfetto con formaggi erborinati e stagionati.

### Formato della bottiglia

Albeisa 750ml

### Temperatura di servizio

16°-18°C

*Incanto*

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964  
info@incantowine.com | incantowine.com