

Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Pinin

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. Il Langhe DOC Nebbiolo è il prodotto di tre diversi terreni di composizione calcarea: nell'area di La Morra si trovano il Castagni, con una parte esposta ad ovest e l'altra a sud, entrambe ad altitudine di 400 m s.l.m., e il Batasiolo, esposto a sud con altitudine di 250 m s.l.m.; il terzo appezzamento si trova nel comune di Diano D'Alba, con esposizione a sud e altitudine di 300 m s.l.m. La pendenza media complessiva di tutti i vigneti è del 25%.

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 Bracco Luciani supera i 60 anni.

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.

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.

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