VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Barolo Amalia 20

Productor: Cascina Corte

Barolo DOCG

100% Nebbiolo · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 14.0 %

Edad de vides: 25 años

Producción anual: 2100 (Botellas).

Suelo: Calcáreo y arenisca

Altitud: 301 m - 400 m



VITICULTURA:
Nebbiolo da Barolo cultivado en viñedos empinados de Perno, en Monforte d'Alba, sobre suelos calcáreos con arena y canto rodado. El manejo del viñedo es manual, con conducción en Guyot y vendimia realizada en octubre.

VINIFICACIÓN:
Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable con levaduras indígenas. No se realizan procesos de filtración ni clarificación. La crianza se lleva a cabo en tonneaux de 700 litros o en barricas grandes de 15 hl, respetando el carácter varietal y territorial del vino.

NOTAS DE CATA:

De color rojo pardo bastante vivo y de buena intensidad para un Nebbiolo. En nariz se muestra terroso y contenido, con notas de fruta seca (nuez) matizadas por un marcado carácter mineral y resinoso. En boca sorprende por su contraste con la fase aromática: aparece una dulzura inmediata de fruta roja fresca, fresa y cereza. La trama tánica se adhiere al paladar, evidenciando su juventud.

MARIDAJE:

El Barolo se asocia naturalmente a la cocina tradicional de su territorio; encuentra su mejor expresión con platos de carnes grasas, asados, brasados y bollidos.