

Barolo Cascina Nuova DOCG



Superficie: 1,5 HA
Vitigno: Nebbiolo da Barolo 100%
Densità: 4000 viti per ettaro
Allevamento: contropalliera potata a Guyot
Altitudine: 380 metri s.l.m
Esposizione: solare sud
Bottiglie prodotte in media: 10000
Epoca vendemmia: ottobre
Vinificazione: in acciaio, controllo della temperatura rimontaggio automatico
Affinamento: 24 mesi in legno botte grande Slavonia
Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Questo vino, nato a soddisfare il grande interesse dei consumatori rivolti a una conoscenza più immediata del Barolo, si presenta con colore rosso granato vivace, tendente all'aranciato.

Piacevole e immediato, presenta sentori di fiori, di spezie leggere e delicate. In bocca appare gradevole, rotondo, col giusto equilibrio di piacevolezza e di eleganza. Il retrogusto è molto armonioso con persistenza aromatica tendente al minerale.

Suggerimento: Negli abbinamenti gastronomici è consigliato con carni importanti quali i brasati, gli arrostiti, la selvaggina, i formaggi stagionati e, perché no, a tutto pasto.

Temperatura di servizio 19°C

Note

Il Barolo Cascina Nuova vuol dimostrare che, anche dalle vigne più giovani si può ottenere un ottimo Barolo, benché di più semplice comprensione, più immediato e di grande appeal. Potrebbe essere definito un Barolo didattico: destinato ad una fascia di pubblico più ampia, che desidera avvicinarsi inizialmente al Barolo con cautela, per poi approdare a vini di maggiore complessità; un punto di partenza di esperienza enoica. Ne deriva un'apprezzabile rapporto fra qualità e prezzo. Come nella storia dei grandi vini e nel solco della tradizione di Langa, Valter e Nadia interpretano il Barolo come virtuoso assemblaggio delle migliori vigne, valorizzando sapientemente le qualità che ogni vigneto porta con sé. È un vino che sa esprimere al meglio il carattere di un territorio importante.