

Barolo Meriame

Zona di origine:

Serralunga d'Alba, Cru Meriame

Vitigno:

Nebbiolo da Barolo

Vinificazione e affinamento:

Vinificazione 90% grappolo intero

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, pochi rimontaggi, ma prolungati per poter permettere al poco mosto presente di estrarre colore e struttura dalle bucce.

Pressatura quando la fermentazione alcolica del mosto è quasi terminata e successiva fermentazione dello zucchero che era ancora presente negli acini interi.

Fermentazione malolattica in acciaio e successivo spostamento in legno.

Invecchiamento in botte grande per circa 24 mesi.

Nella primavera, al termine dell'invecchiamento in legno, il vino viene spostato in acciaio ed imbottigliato nel mese di giugno.

Seguirà un invecchiamento in bottiglia di almeno 18 mesi.

Profumo:

Intenso, elegante, a volte con una piccola riduzione che lo protegge

Sapore:

Elegante, aromatico, fresco con tannino presente, ma molto soffice

Colore:

Granato