



BAROLO DOCG SARMASSA 2011

Cépage: 100% Nebbiolo **Sous-variété:** Lampia, Michet

Location: Municipalité de Barolo

Location du vignoble: Sarmassa, Cru historique, du côté le plus renommé de la zone appelée "La Mandorla".

Superficie du vignoble: 1402 m²

Exposition: sud-sud ouest. **Altitude:** 280 slm

Terroir: marnes et calcaires. Le terroir d'époque géologique Tortonienne est très compact en raison de la présence d'une forte proportion d'argile, de limon et de squelette, probablement dû à une pente de 15%. Le vin produit est de qualité supérieure dans les années sèches, en fait, le plus haut pourcentage d'argile et de limon assure une meilleure rétention de l'eau qui entraîne moins de stress sur les vis.

Culture: contre-espalier **Taille:** Guyot traditionnelle

Plantation: 2,50 x 0,90

Densité: 1 402 598 plants par m² (4265 pieds à l'hectare).

Production: 60 q / ha environ

Année d'installation: 1980

Récolte: manuelle, le 29 Septembre 2011.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, ainsi les raisins mûrissent tôt, généralement dans la première décennie d'octobre.

La saison 2011 sera rappelée comme un millésime très particulier: un hiver passé d'une manière régulière, en ce qui concerne les températures et les chutes de neige; les pluies qui se sont intensifiées au printemps ont assuré un bon approvisionnement en eau dans le sol; les températures élevées du mois d'avril, avec un maximum au-dessus de 20 °, ont favorisé une saison végétative anticipées. L'été a été chaud et ventilé de manière appropriée, avec une alternance de pluies calmes et bien réparties.

Pour les variétés à cycle plus longs tels que le Barbera et le Nebbiolo la pluie tombée au cours de la première moitié de Septembre a été providentielle: combinée avec des températures nocturnes déjà baissées dans la seconde moitié du mois, elle a permis d'atteindre un bon équilibre entre les composés phénoliques, l'acidité et les sucres, en favorisant une maturité parfaite.

Comme d'habitude, les raisins ont été transportés tout de suite à la cave, éraflés et écrasés, après mis en fermentation dans des cuves ouvertes en acier inoxydable sans contrôle de la température.

Vinification: sans levures sélectionnées. Macération post-fermentaire sur les peaux de 7/10 jours environ. Soutirage à sec.

Viellissement: le vin est soutiré dans des fûts en chêne de Slavonie de 3ème passage, où se produit la fermentation malolactique sans induction, et où le vin s'arrête pendant 24 mois.

Le raffinement se poursuit pendant les 6 mois suivants en acier et à la fin pendant 3 mois dans la bouteille.

Nous croyons que notre Barolo Sarmassa 2011 devrait atteindre sa maturité après 6-8 ans à partir du millésime, avec une période de mûrissement de 6 à 30 ans, avec des caractéristiques précises: coloré, avec une structure importante, tannique et capable de vieillir encore très longtemps.

Nombre de bouteilles produites: 824 bouteilles de 0,75 l, 17 Magnum de 1,5 l, 2 Double Magnum, 3 bouteilles de 5l.

Degré alcoolique: 15,5°.

Température de service: 18° - 20°

Couleur: rouge roubis avec des réflexes légèrement oranges.

Bouquet: intense, ample et persistant. Notes de réglisse, épices, vanille et amandes; notes de tabac et de résine de pin.

Palate: plein et élégant, avec une bonne structure; sec et austère avec des tannins très marqués. Les notes d'épices et de vanille sont parfaitement mélangées.

Accompagnements conseillés: avec sa structure si élégante, il se combine parfaitement avec les plats de viande rouge, les braisés, les fromages vieillis et en général avec toute la cuisine traditionnelle des Langhe.