



## BAROLO DOCG SARMASSA 2012 "DEI CAVATAPPI"

**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 m<sup>2</sup>

**Exposition:** sud-sud ouest **Altitude:** 280 m

**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 m<sup>2</sup> (4265 pieds à l'hectare).

**Production:** 60 q / ha environ

**Année d'installation:** 1980

**Récolte:** manuelle, le 4 Octobre 2012.

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

La saison 2012 a été caractérisée par un hiver beaucoup plus froid que les années passées, par des chutes de neige très abondantes pendant février, un printemps avec beaucoup de pluie pendant le fleurissement, ce qui a causé une nouaison réduite qui a permis de réduire les travaux d'éclaircissage des grappes et de mieux prévenir les physiopathies qui attaquent plus facilement les grappes compactes. Malgré l'été ait eu des températures moyen-hautes et peu de pluie, on n'a pas enregistré de stress hydrique grâce aux pluies des mois auparavant.

La récolte est commencée pendant la première semaine de septembre pour le Chardonnay et l'Arneis, pendant la première d'octobre pour le Nebbiolo: les raisins ont montré les caractéristiques idéales pour donner des vins bien structurés et parfaits pour le vieillissement, même si avec un degré d'alcool un peu plus bas des années dernières.

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 sur les peaux de 7 à 10 jours environ. Soutirage à sec.

**Vieillessement:** 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 2012 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:** 843 bouteilles de 0,75 l, 30 Magnum de 1,5 l.

**Degré alcoolique:** 15%.

**Température de service:** 18° - 20°

**Couleur:** rouge rubis avec des reflets légèrement oranges.

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

**Palais:** plein et élégant, avec une bonne structure; sec et austère avec des tanins 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.