



BAROLO SARMASSA 2013 “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 m²

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 m² (4265 pieds à l'hectare).

Production: 60 q / ha environ

Année d'installation: 1980

Récolte: manuelle, le 18 Octobre 2013.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, ainsi les raisins mûrissent tôt, généralement dans la première décennie d'octobre. La récolte de 2013 a été caractérisée par des opérations de vendange qui ont débuté en moyenne 15 jours plus tard qu'au cours des 10 dernières années et se sont terminées début novembre. En particulier, le début du cycle végétatif de la vigne était conditionné par le début lent du printemps et par les basses températures moyennes de mars et avril. La période allant d'avril à tout le mois de mai a été caractérisée par des précipitations abondantes. En juin, les conditions liées aux phénomènes météorologiques se sont progressivement améliorées pour atteindre une plus grande stabilité météorologique en juillet. La bonne allégation, combinée à la disponibilité en eau, a favorisé le développement des grappes, en moyenne plus grandes, plus lourdes et plus compactes que la moyenne des dernières années. Nebbiolo est le cépage qui en a le plus profité à la fin de la saison. En effet, il a pu profiter des hautes températures enregistrées en septembre et octobre, idéales pour pouvoir mieux développer le tableau phénolique qui le distingue et obtenir ainsi des vins aptes au vieillissement. Là où les opérations de débroussaillage et éfeuillage ont été effectuées au bon moment et avec la bonne méthodologie, nous avons obtenu des vins bien structurés et de longue vie qui nous ont permis de définir le 2013 comme un millésime excellent.

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 3^{ème} 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 2013 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: 766 bouteilles de 0,75 l, 12 Magnum de 1,5 l.

Degré alcoolique: 15,5%.

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.