



## BAROLO SARMASSA 2014 "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 15 octobre 2014.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, ainsi les raisins mûrissent tôt, généralement dans la première décade d'octobre. Le millésime 2014 a réservé d'agréables surprises grâce à une finale de saison favorable. Le printemps est apparu sur les vignes des Langhe progressivement mais tôt, en provoquant une croissance végétative précoce. Le début de l'été a vu des températures conformes à la norme; la quantité de précipitations en été a été supérieure à la moyenne moins du point de vue du nombre de jours de pluie que de celui de l'intensité des phénomènes survenus, des véritables «bombes à eau» localisées et intenses. La quantité de pluie combinée à des températures moyennes basses ont créé les conditions idéales pour les attaques fongiques: le choix correct du système de gestion du vignoble et le choix judicieux de la période d'intervention ont été déterminants pour la santé du raisin. De plus, de nombreux phénomènes agressifs à l'encontre des raisins se sont produits avant le débroussaillage: cela a permis, grâce au travail méticuleux des opérateurs, de remédier à la situation sanitaire et de résoudre le problème d'un risque possible de pourriture dans l'oeuf. De toute évidence, cela a entraîné une diminution de la production qui semblait déjà moins abondante que pendant les dernières années. Les mois de septembre et octobre ont été positifs du point de vue climatique, avec une bonne amplitude thermique. Dans la région de Barolo, la situation est plus variée que dans les dernières années, en raison également des tempêtes de grêle qui ont affecté la zone de production en "taches de léopard". En règle générale, cependant, on peut dire que les meilleurs résultats ont été trouvés dans les vignobles les mieux traités. Pour le Nebbiolo en général, il est prévisible de s'attendre à des vins d'alcool moyen, élégants, équilibrés, avec une bonne acidité et donc persistants, avec d'excellents arômes riches en notes minérales.

**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<sup>ème</sup> 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 2014 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:** 832 bouteilles de 0,75 l, 12 Magnum de 1,5 l.

**Degré alcoolique:** 14,5%.

**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.