



## BAROLO SARMASSA 2015 "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 6 octobre 2015.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, ainsi les raisins mûrissent tôt, généralement dans la première décennie d'octobre. L'année 2015 a commencé par un hiver caractérisé par de nombreuses chutes de neige qui ont permis un excellent approvisionnement en eau du terrain. Ce facteur conjugué à un printemps aux températures douces depuis le mois de février a permis une avance du cycle végétatif qui s'est poursuivi le reste de l'année. La saison a continué avec une succession de précipitations entre la fin de mai et la première décennie de juin. Depuis la seconde quinzaine de juin et tout au long du mois de juillet les pluies ont été absentes et les températures se sont stabilisées à des valeurs maximales supérieures à la moyenne, avec des pointes aux alentours de 40° C et des moyennes largement supérieures à 30° C. Cependant, la chaleur n'a pas causé de stress aux vignobles grâce aux abondantes réserves d'eau accumulées au cours des premiers mois de l'année. Le Nebbiolo a parfaitement mûri bien que légèrement plus tôt que la moyenne de ces dernières années. Lors du contrôle analytique, la qualité de tanins se montre excellente, ce qui garantira certainement des vins structurés, élégants et de longue durée. Avec les données de maturation à la main, une grande harmonie dans les paramètres techniques se dégage clairement. En général, nous pouvons affirmer sans aucun doute qu'il y a toutes les conditions préalables pour une grande année, à retenir, comme peu d'autres dans l'histoire.

**Vinification:** sans levures sélectionnées. Macération sur les peaux de 7 à 10 jours environ. Soutirage à sec.

**Viellissement:** 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 2015 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, 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.