

## BAROLO SARMASSA 2007 - FRANCESE

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

**Production:** 60 q / ha environ

**Année d'installation:** 1980

**Récolte:** manuelle, le 22 septembre 2007.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, le mûrissement est donc précoce, d'habitude pendant la première décade d'octobre. L'année 2007 est commencée avec un hiver chaud et sec, presque sans pluie. Toute la végétation est fleurie à peu près avec un mois d'avance. L'été a été constamment chaude, mais sans excès de chaleur. Avant la fin de la saison les températures se sont baissées pendant la nuit et cela a causé un ralentissement du mûrissement des raisins et a permis le développement des parfums qui sont un composant essentiel d'un grand Nebbiolo.

La vendange est commencée plus tôt que d'habitude, pendant la dernière décade de septembre. Les raisins ont été transportés immédiatement à la cave, ont été 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 2007 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:** 771 bouteilles de 0,75 l, 15 Magnum de 1,5 l.

**Acidité totale:** 6,12 g/l                      **Sucre résiduel:** 1,0 g/l

**Extrait sec total:** 29,7 g/l    **Volume d'alcool:** 14,98%

**Degré alcoolique:** 15 °.

**Température de service:** 18° - 20°

**Couleur:** rouge roubis 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.

**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, le gibier, les fromages affinés et en général avec toute la cuisine traditionnelle des Langhe.