

BAROLO SARMASSA 2008 - 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 m²

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 m² (4265 pieds à l'hectare).

Production: 60 q / ha environ

Année d'installation: 1980

Récolte: manuelle, le 11 octobre 2008.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, le mûrissement est donc précoce, d'habitude pendant la première décennie d'octobre. Malgré un climat plutôt froid au début de l'année, le cycle de sa culture est commencé un peu en avance. Les mois de mai et de juin ont marqué un changement, avec un climat froid et pluvieux. Cela a beaucoup ralenti le cycle productif et a déterminé un retard entre les 10 et 20 jours. Après la moitié du mois d'août, le temps est amélioré et l'on a eu les conditions idéales pour une véraison optimale et pour accompagner les raisins envers un mûrissement sans problèmes. Le degré alcoolique des raisins a été bon, mais pas excessif, meilleur pour les raisins à vendange tardive comme le Nebbiolo.

La grande variabilité du climat pendant l'année a déterminé un moindre rendement dans la production en général, avec conséquent amélioration qualitative des vins obtenus.

Les raisins sont transportés immédiatement à la cave, sont 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 2008 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: 782 bouteilles de 0,75 l, 15 Magnum de 1,5 l.

Acidité totale: 5,98 g/l **Sucre résiduel:** 1,3 g/l

Extrait sec total: 27,6 g/l **Volume d'alcool:** 14,95%

Degré alcoolique: 15 °.

Température de service: 18° - 20°

Couleur: rouge rougis avec des réflexes 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.