

BAROLO SARMASSA 2009 - 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 3 octobre 2009.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, ainsi les raisins mûrissent tôt, généralement dans la première décennie d'octobre. Cette année peut être considérée comme très bonne: après un hiver plein de neige qui a permis un bon approvisionnement en eau, le printemps a eu des températures moyennes et de la pluie, suivi par un été chaud, mais sans excès de chaleur, avec un climat ensoleillé et sec.

L'automne a eu quelques jours de pluie à la moitié de septembre, mais après le temps a été ensoleillé avec des températures douces jusqu'au mois de novembre.

Par conséquent, la vigne a eu un développement régulier et ses raisins sont arrivés à une bonne maturation; les raisins vinifiés avaient un bon profil aromatique et de polyphénols et une acidité moyenne, ce qui produit des vins parfumés, colorés, bien structurés et très buvables.

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.

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 2009 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: 690 bouteilles de 0,75 l, 55 Magnum de 1,5 l.

Acidité totale: 5,65 g/l **Sucre résiduel:** 0,4 g/l

Extrait sec total: 29 g/l **Volume d'alcool:** 15.04%

Degré alcoolique: 15 °.

Température de service: 18° - 20°

Couleur: rouge rougis 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.