



# BAROLO DOCG SARMASSA 2010

**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 9 Octobre 2010.

Le Cru Sarmassa est très bien exposé, ainsi les raisins mûrissent tôt, généralement dans la première décade 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 fortes pluies à la moitié de septembre, mais après le temps a été ensoleillé avec des températures douces jusqu'au mois de novembre.

Par conséquence, la vigne a eu un développement régulier et ses raisins sont arrivés à une bonne maturation; les raisins vinifiés étaient avaient un bon profil aromatique et de pholiphenoles 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.

**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 2010 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:** 795 bouteilles de 0,75 l, 44 Magnum de 1,5 l.

**Degré alcoolique:** 15 °.

**Température de service:** 18° - 20°

**Couleur:** rouge roubis 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, les fromages vieillissés et en général avec toute la cuisine traditionnelle des Langhe.

**RATING 90/100 - Enogea Alessandro Masnaghetti**

**Un grand pas en avant, comparé avec ses millésimes précédents: moins de chêne, plus d'intégrité et surtout une grande élégance et un bouquet superbe, floral et épicé. Si j'étais vous, je n'attendrais plus longtemps pour en avoir une bouteille, parce-qu'il est maintenant dans son moment de gloire.**