



SORDO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA ROCCHÉ DI CASTIGLIONE

Il vigneto Rocche di Castiglione è ubicato in una delle aree più vocate del comune di Castiglione Falletto.



Comune di produzione

Castiglione Falletto

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Est

Altitudine (s.l.m.)

320-350 mt

Terreno

Di medio impasto, sciolto in superficie e tendente al calcareo. A poco più di un metro di profondità si trovano duri strati di marne bianco-grigie e bluastre, alternate da strati di arenarie asciutte e compatte, appartenenti al periodo Elveziano

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

30-60

Densità dei ceppi

4.000 ceppi

Resa per ettaro

75/80 q/l uva

Lavorazione

Diraspa-pigiatura, vinificazione con fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con lunga macerazione a cappello sommerso da 4 a 7 settimane, a seconda dell'annata. Fermentazione malolattica naturale alla temperatura di 20°C. Conservazione in acciaio inox per 2/4 mesi

Invecchiamento

24 mesi in botti di rovere di Slavonia

Affinamento

4/6 mesi in acciaio inox e minimo 6 mesi in bottiglia

Grado Alcolico

14,5% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,4 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Vino con buona intensità colorante e tonalità accattivanti che durano nel tempo. Bouquet sempre intenso, ampio e persistente con ricordi di liquorizia, menta e sensazioni di frutta matura. Col tempo si sviluppano sensazioni e teree con accenni alla resina e alle spezie dolci. Sapore pieno, acidità e tannicità evidenti che evolvono e si equilibrano con la maturazione. Vino di grande longevità

Temperatura di servizio

16°-18°C

Abbinamento consigliato

Ottimo con arrostiti, selvaggina

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

