



SORDO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MONPRIVATO

Il Monprivato è una piccola menzione del comune di Castiglione Falletto ma è considerata tra le più importanti dell'intero territorio della denominazione Barolo.

Comune di produzione

Castiglione Falletto

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud Ovest

Altitudine (s.l.m.)

240-320 mt

Terreno

Calcareo, composto da marne grigio-azzurre di formazione marina di origine Miocenica del tipo Elveziano dell'era terziaria

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gnjot tradizionale

Età del vigneto (anni)

35

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

Il colore stupisce per l'intensità di granati e rubini che brillano. La sua forza alcolica si rende evidente nell'abbondante formazione di archetti e lacrime. Le caratteristiche varietali del vitigno mostrano un bouquet ricco e persistente, ampliato da sensazioni eleganti che ricordano la ciliegia nera e nuances floreali.

Col tempo si sviluppano sensazioni eteree con accenni alla resina e alle spezie dolci.

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

