



Barolo DOCG

ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Questa è la nostra espressione di Barolo "classico".

Nell'antica tradizione il Barolo veniva prodotto non da un singolo vigneto ma unendo uve provenienti vigneti dislocati in diverse zone e comuni del Barolo.

Questo vino è ottenuto vinificando uve provenienti dai comuni di Monforte d'Alba, Castiglione Falletto e La Morra.

Varietà: 100% Nebbiolo.

Età media del vigneto: 20 anni.

Densità d'impianto: 5000 piante/ha.

Quota altimetrica: 300-500 m.slm.

Esposizione: Sud/Sud-Est/Sud-Ovest.

Terreno: Marnoso a tratti sabbioso.

Vinificazione: Le uve dei singoli vigneti vengono vinificate ed invecchiate separatamente. Le modalità sono differenti, tali da esaltare singolarmente le tipiche caratteristiche di ogni "terroir".

Maturazione: Circa 30 mesi di invecchiamento in botte grande.

Affinamento: In bottiglia per 4 mesi a temperatura controllata di 15° C.

Colore: Rosso rubino di media intensità.

Profumo: Floreale, ricco, ampio e intenso con note di fiori di ibisco rosso, prugna e lampone.

Sapore: Al palato ricco e potente con una moderata acidità che fa da contrasto ad un tannino morbido, note di erbe alpine e un finale di cuoio e catrame.

Temperatura di conservazione: Dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

Bottiglie prodotte: 15.000 circa





Barolo

DOCG

This is our expression of "classic" Barolo.

In ancient tradition, Barolo was not produced from a single vineyard but by blending grapes from vineyards located in different areas and municipalities of Barolo.

This wine is made from grapes grown in the municipalities of Monforte d'Alba, Castiglione Falletto, and La Morra.

Variety: 100 % Nebbiolo.

Average age of Vineyards: 20 years.

Planting density: 5000 plants/ha.

Altitude: 300-500 m a.s.l.

Exposure: South/South-East/South-west.

Soil: Marly, at times sandy.

Vinification: The grapes from each vineyard are vinified and aged separately. The methods are different, each one enhancing the distinctive characteristics of each terroir.

Maturation: Approximately 30 months of aging in large barrels.

Refinement: In bottle for 4 months at a controlled temperature of 15° C.

Colour: Ruby red of medium intensity.

Bouquet: Floral, rich, broad and continuous with notes of red hibiscus flowers, plum and raspberry.

Taste: On the palate it is classic, rich, powerful, with a moderate acidity that contrasts with soft tannins, notes of alpine herbs and a finish of leather and tar.

Storage temperature: From 14° to 17° C.

Serving temperature: 16° C.

Pairings: Roast red meats, game, truffled dishes and mature cheeses.

Bottles produced: About 15.000.

