



JohnMaiolo™

BAROLO

del comune di
MONFORTE D'ALBA

2016
Pierin



Vitigno

Nebbiolo 100%



Vigneto

singola vigna in Ginestra del comune di Monforte d'Alba – Piemonte – Italia.

Esposizione: sud-ovest, ovest.

Altitudine: da 310 m a 370 m slm

Densità: 3900 ceppi/ha con resa di 2kg/ceppo

Allevamento: a Guyot

Vengono fatti due diradamenti, uno all'inizio ed uno alla fine di agosto per garantire la resa bassa.

Zona particolarmente vocata per la produzione di uve nebbiolo da barolo.



Terreno

argilloso-calcareo.



Vendemmia

manuale in cassette da 20kg nella seconda metà di ottobre.

Vengono fatti due passaggi a distanza di 6-10 giorni l'uno dall'altro.



Vinificazione

La fermentazione dura 15 giorni ed avviene in piccole vasche d'acciaio con ripetuti rimontaggi per un'adeguata estrazione del colore.

La macerazione continua anche dopo la fermentazione, per un periodo complessivo di 40-45 giorni.

Successivamente il vino viene messo in botti di rovere da 2.000 litri dove avviene la fermentazione malolattica.



Affinamento

Sosta nelle botti grandi di rovere per 32 mesi prima di passare nuovamente in vasche d'acciaio dove rimane altri 13 mesi.

Dopo circa 4 anni dalla vendemmia, il vino è pronto per essere messo sul mercato.



Profilo sensoriale

Colore rosso rubino con riflessi granato intenso.

All'olfatto si presenta complesso ed elegante, con sentori di confettura di frutti rossi e lampone, floreale con le viole, con liquirizia e cioccolato di sfondo.

Al palato è intenso e complesso, con tannini eleganti e buona sapidità che bilanciano calore e morbidezza. Un grande equilibrio che conferma il naso ed evolve dalla frutta rossa in confettura verso un finale speziato dolce, potente e persistente.

Un vino corposo di grande armonia capace di evolvere fino a 10-15 anni ma capace di farsi scoprire ed apprezzare anche da giovane.

È un grande vino che accompagna piatti importanti e molto saporiti, arrostiti e formaggi meglio se di lunga stagionatura.



Temperatura di degustazione: 18 ° C.



www.johnmaiolo.com