

Barolo DOCG Sarmassa Vigna Merenda

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti da Vigna Merenda, nel cuore del cru Sarmassa

Altitudine 250m s.l.m.

Esposizione sud-sud est

Superficie totale 2 ettari

Tipologia del terreno argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità di impianto spalleria con metodo di potatura Guyot – 5000 piante per ettaro

Resa per ettaro 65/70 q a ettaro

Età media delle viti 10/15 anni

Vendemmia manuale, di norma seconda metà di ottobre

Prima annata prodotta 1978

Totale bottiglie prodotte 6000

Gradazione alcolica 14 – 14.5% vol.

Vinificazione e invecchiamento Macerazione di 30/40 giorni, affinamento in legno in botti in rovere di Slavonia da 25hl per 30 mesi e invecchiamento di due anni in bottiglia

Note

Al momento della vendemmia, le quattro parcelle del vigneto Vigna Merenda vengono vinificate separatamente. Dopo un anno di affinamento in legno, i quattro vini vengono assaggiati e viene deciso il giusto assemblaggio per ottenere un ottimo prodotto, realizzato solo nelle annate migliori. Il Vigna Merenda è un Barolo tradizionale, un vino destinato ad un lungo invecchiamento, che esprime al meglio le caratteristiche del terroir di Barolo. È un vino estremamente elegante, grazie alla sua potenza e dotazione tannica bilanciate da un'equilibrata armonia. È preferibile scaraffare il vino per poter esaltare al meglio le sfumature dei suoi profumi. Esprime il suo massimo potenziale abbinato a piatti a base di carne particolarmente saporiti.



SCARZELLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SARMASSA

Vigna Merenda

SCARZELLO GIORGIO E FIGLI - BAROLO