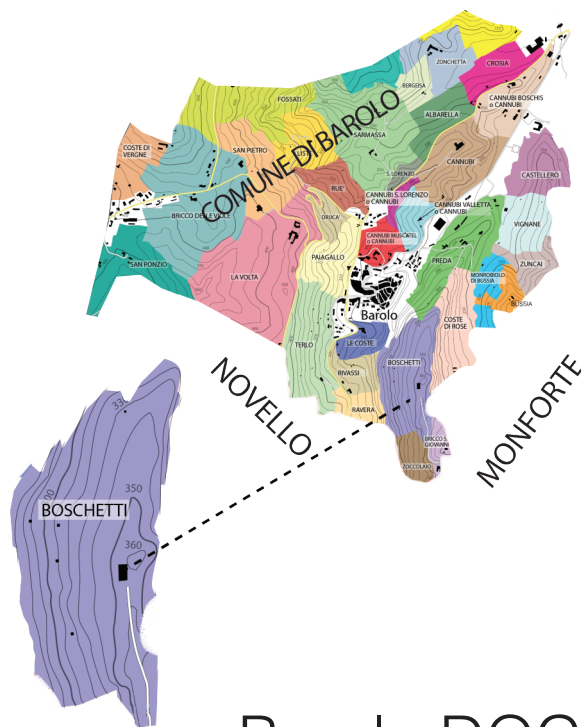




40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017


**CASCINA
BOSCHETTI**
Gomba
Azienda Agricola
Barolo - Italia



Barolo DOCG
"Boschetti" Riserva

Il Vigneto

Ubicazione: Barolo (Cuneo). Questo è il vigneto, l'unico, che Sergio Gomba trovò in azienda al momento dell'acquisto nell'estate del 1991. Età stimata circa 70 anni.

Posizione: 300 m. s.l.m. esposto a sud-ovest.

Terreno: marne calcaree di era "Tortoniana" (formatesi in fondo al mare che qui era fino a 16 milioni di anni fa) con strati di sabbia fine. Tradizionalmente da origine a vini riconoscibili per la finezza, l'intensità dei profumi e la morbidezza.

La Vite

Vitigno: Nebbiolo 100%, viti di età stimata di circa 70 anni. Vendemmia manuale con rigorosa selezione dei grappoli.

Potatura: Guyot.

Densità: 4.400 viti per ettaro.

L'Annata 2013

Le operazioni di raccolta delle uve sono iniziate mediamente con 10 giorni di ritardo rispetto alle ultime 10 anni e sono terminate ad inizio novembre. In particolare, l'inizio del ciclo vegetativo della vite è stato condizionato dall'avvio stentato della primavera e dalle temperature in media basse di marzo e aprile. Aprile e maggio sono stati caratterizzati da abbondanti precipitazioni. A giugno le condizioni atmosferiche sono gradualmente migliorate.

Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 20-25 giorni a cappello sommerso. Lenta maturazione in botti di rovere di Slavonia e poi in acciaio inox. Segue un lungo affinamento in bottiglia. 62 mesi dopo la vendemmia è pronto per entrare in commercio.

Colore: rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con l'invecchiamento.

Profumo: etereo, intenso, floreale e fruttato con sentori di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, note speziate.

Sapore: strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive e con retrogusto minerale speziato. Tannini ancora croccanti preludio di una lenta evoluzione ed estrema longevità.

Servizio

Servire ad una temperatura di 18 °C. avendo cura di ossigenare travasando in un decanter o servendo in ampi bicchieri nei quali far ruotare il vino. Con l'ossigenazione potrete apprezzare un'affascinante evoluzione di profumi e sapore, sorso dopo sorso.

Abbinamento

Tajarin o plin con tartufo bianco d'Alba, carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Note: al momento è l'unico Barolo Riserva con Menzione Geografica Aggiuntiva "Boschetti"