



ACQUISTATO IL

Barolo DOCG "Ascheri" 2018

2018

Barolo da vero intenditore



Svinando

Gli amanti del più nobile dei vini piemontesi, il Barolo, non si accontentano certo di degustarne uno qualsiasi. I veri esperti, infatti, sanno distinguere un Barolo proveniente da una zona, da un comune, da quello di un'altra area. E spesso hanno delle preferenze. Non a caso, spesso, sull'etichetta si trova anche l'indicazione della vigna di provenienza delle uve. Come in questo caso. Barolo DOCG Ascheri, proposto da Ellena, è un vino che nasce dalla lavorazione di uve Nebbiolo in purezza, provenienti proprio dalla vigna Ascheri, nel comune di La Morra. Dopo la raccolta, manuale, le uve vengono portate velocemente in cantina per essere trasformate. La fase di macerazione, necessaria per estrarre tutto il colore e gli aromi dalle bucce, si protrae in questo caso per circa 60 giorni. Poi, terminata la fermentazione, il vino viene lasciato maturare in botte per circa 36 mesi. Tre anni a cui seguono almeno altri 9 mesi di affinamento in bottiglia. Solo a quel punto il vino è pronto per andare in commercio. Buono da subito, ovviamente, ma anche in grado di attendere alcuni anni in cantina, acquisendo con il passare dei mesi, caratteri sempre più particolari e interessanti. Il colore è rosso granato intenso, vivace e brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso è elegante e potente. Evoca sentori di rosa canina, di menta e di tabacco che col tempo evolvono in profumi speziati, di tartufo e di cuoio. In bocca è pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio. Arrostiti e brasati sono l'abbinamento ideale. Ottimo anche con il classico bollito misto alla piemontese, con tutte le sue salsine di accompagnamento.

Siamo nel comune di La Morra. Uno di quei luoghi che nella mente di ogni buon appassionato di vino fa rima con Barolo. La proprietà si estende su circa 15 ettari, di cui 7 coltivati a vigneto, 6 a nocciolo e 2 destinati a bosco. Fondata da Francesco e Giovanni Ellena, l'attuale azienda agricola deriva da un originario fondo acquistato nel 1966, dopo aver lavorato per anni come mezzadri in diverse cascine di La Morra. Per molti anni l'azienda ha fatto parte di una cooperativa agricola, ma il sogno di ritornare a vinificare le proprie uve, non si è mai spento nei membri della famiglia. Così, con la vendemmia 2009, dopo aver ristrutturato parte della storica cascina e la cantina ottocentesca per l'affinamento dei Baroli, la famiglia Ellena è tornata a vinificare in proprio. Oggi tre generazioni lavorano fianco a fianco, intrecciando tradizioni antiche e innovazione.

La Vigna	
Terreno	Calcareo Argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Nebbiolo
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Proveniente dalla singola vigna Ascheri macera 60 giorni e affina 36 mesi in botte. Viene imbottigliato e affina altri 9 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore è rosso granato intenso, vivace, brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso è elegante e potente; evoca sentori di rosa canina, di menta e di tabacco che col tempo profumi speziati, di tartufo e infine di cuoio e di minerali. In bocca appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.