ACQUISTATO IL .....

Barolo DOCG del Comune di La Morra 2020 2020

Scrivi La Morra e leggi Barolo

Barolo sì. Ma non uno qualunque. Questo proposto da Ellena, infatti, in etichetta riporta la denominazione Barolo del Comune di La Morra. Il centro, dunque, di quel piccolo mondo fatto di vini di grande prestigio che nascono in un territorio ricco di sfaccettature. Ogni poggio, ogni crinale, ha suoli differenti e differenti esposizioni che permettono all'uva Nebbiolo, unica ammessa dal disciplinare, di maturare in modo differente e di sviluppare aromi e profumi unici. Vigneto Ascheri, circa un ettaro, è composto di piante molto vecchie. I primi impianti risalgono addirittura al 1970. Esposizione Sud-Ovest/Ovest, questo vigneto gode di una benefica escursione termica tra giorno e notte, grazie alla sua collocazione a circa 300 metri sul livello del mare. Dopo la vinificazione, per la necessaria fase di maturazione, Ellena sceglie piccole botti di rovere, delle barrique francesi, dove il vino viene lasciato riposare per circa 30 mesi. Ne deriva un rosso di bella personalità, con un tannino fine ed elegante. Perfetto con piatti a base di carne, ottimo con il bollito misto o i classici "tajarin all'uovo". E' il calice che può accompagnare anche una bella serata di chiacchiere tra amici.

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 noccioleto 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	Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

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	Assemblaggio di 4 vigneti del comune di La Morra, Macerazione di 60 giorni e affinamento di 24 mesi in botti e barrique, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi
Sensazioni	Colore rosso granato vivace. Piacevole e immediato, presenta aromi di frutta rossa, sentori di fiori e di spezie leggere e delicate. In bocca appare gradevole, rotondo, col giusto equilibrio di piacevolezza e di eleganza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821