

## Barolo DOCG Castelletto

**Comune:** Monforte d'Alba. Si tratta delle vigne del suocero di Mauro, il quale ha iniziato a lavorarle dall'annata 1996

**Area di produzione:** Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Est

**Altezza s.l.m.:** circa 350 m.

**Vitigno:** Nebbiolo in purezza

**Superficie:** circa 1 ettaro e mezzo

**Ceppi per ettaro:** 5000

**Resa per ettaro:** circa 50 quintali di uva per ettaro

**Bottiglie prodotte:** 6.000

**Anno di impianto:** 2 terzi della superficie è stata impiantata nel 1967 e il rimanente ha subito danni durante l'alluvione del novembre 94 ed è quindi stato necessario reimpiantarli l'anno successivo.

**Tipo di allevamento:** guyot.

**Vinificazione:** macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 8 giorni circa, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in acciaio (20 giorni circa). Successivamente il vino viene messo in piccole botti di legno, 50% nuove e 50% di secondo passaggio, dove viene effettuata la malolattica semplicemente mantenendo la temperatura sui 20 gradi per un paio di mesi, e rimane in barriques per un totale di 24 mesi. Infine si lascia decantare in vasche di acciaio per qualche mese e il vino può essere imbottigliato senza filtrazioni o chiarifiche.

**Colore:** rubino intenso, fresco al naso con frutta matura, prugna e mirtillo, liquerizia e note di erbe aromatiche ed officinali, eucalipto; i tannini evidenti ed armonici conferiscono un grande carattere che rivela indubbiamente la provenienza Monfortina.

Tra i quattro cru dell'azienda è sicuramente il più potente e strutturato, pur se mitigato dallo stile di Mauro nella vinificazione.

**Annata:** il 1996, 1999, 2001, 2004 e 2006 sono ben strutturati, corposi ed austeri.

Più fini e freschi il 1998, ed il 2005, particolarmente armoniosi e piacevoli da bere.

Più morbidi, rotondi e corposi il 1997, 2000, e 2007.

Il 2003 particolarmente dolce, denso e concentrato, mentre non è stata prodotta l'annata 2002 perché una grandinata ha compromesso lo standard qualitativo che ci prefiggiamo per il Barolo.

**Abbinamenti:** piatti di carni rosse, formaggi di media stagionatura, selvaggina.

**Temperatura consigliata:** 17°-18°. E' piacevole apprezzare la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

**Da bersi:** Da bersi! Quando esce sul mercato è forse il più chiuso dei quattro cru, ma già dopo il primo anno si lascia ben apprezzare la sua muscolosità armoniosa, e con il tempo si esalta il suo carattere forte mantenendosi freschissimo.

Gradazione alcolica: 14,50

Estratto netto g/l: 27,1

Acidità g/l: 5,1

