

## Barolo DOCG Vigneto Gattera

**Comune:** La Morra

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

**Esposizione solare:** Sud, Sud-Ovest

**Altezza s.l.m.:** circa 250 m.

**Vitigno:** Nebbiolo in purezza

**Superficie:** circa 1 ettaro

**Ceppi per ettaro:** 5500

**Resa per ettaro:** circa 55 quintali di uva per ettaro

**Bottiglie prodotte:** 5.200

**Anno di impianto:** è la vigna più vecchia che abbiamo e risale al 1952.

**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, soltanto 50% nuove e 50% di secondo passaggio in modo da non avere troppo gusto di legno, dove viene effettuata la malolattica semplicemente mantenendo la temperatura sui 20 gradi per un paio di mesi, e rimane in legno 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 con riflessi leggermente aranciati. Fra i quattro cru prodotti da Mauro Veglio, il Vigneto Gattera è quello che più si avvicina al Barolo classico: fin dall'inizio si presenta ben evoluto e caldo, con aromi speziati di "ciapulin", ovvero le pesche ed albicocche che un tempo si seccavano al sole sul balcone, e chiude con tannini caldi e decisi, comunque mai aggressivi. Il suo carattere asciutto viene dall'esposizione sud/sud-ovest: il sole del pomeriggio scalda deciso la terra e l'uva, e la posizione ad anfiteatro lo mantiene a lungo, riparando dai venti da Nord.

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

Più fini e freschi il 1995, 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 ma anche piatti di pesce o crostacei un po' saporiti e speziati.

**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 viene giudicato spesso il più pronto ed evoluto dei quattro cru, e con il tempo si apprezza sempre di più la sua particolare calda eleganza speziata.

Gradazione alcolica: 14,50

Estratto netto g/l: 26,3

Acidità g/l: 5,0

