

2018  
Decanter  
WORLD WINE AWARDS  
SILVER

ROSSO  
The WineHunter

40°  
ANNIVERSARIO  
1977 - 2017

CASCINA  
BOSCHETTI  
*Gomba*  
Azienda Agricola  
Barolo - Italia

**La Menzione Geografica Aggiuntiva (MeGA) Boschetti** conta 24,87 ettari dei quali il 66% a vigneto. Le altezze, le esposizioni e la composizione dei terreni non è omogenea e così di conseguenza i vini che ne derivano. Per questo motivo abbiamo scelto di dare un nome a questo particolare Barolo "Boschetti". **Sernie**, in dialetto piemontese, significa "scelte", proprio come le uve usate per questo vino. Scelte fra le migliori che ogni vendemmia ci regala.

Barolo DOCG  
"Boschetti" Sernie

#### Il Vigneto

Ubicazione: Barolo (Cuneo): I vigneti sono quelli sulla cima della collina Boschetti che sovrasta il paese di Barolo.

Posizione: altezza media 320 m. s.l.m. esposizione a sud sud-ovest.

Terreno: marne calcaree di era "Tortoniana" (formatesi in fondo al mare che qui era fino a 16 milioni di anni fa). Argille miste a sabbia finissima, impregnate di una forte componente calcarea, che prendono il nome di Marne di Sant'Agata. Tradizionalmente dà origine a vini riconoscibili per la finezza, l'intensità dei profumi e la morbidezza.

#### La vite

Vitigno: Nebbiolo 100%, viti di oltre 10 anni. Vendemmia manuale con rigorosa selezione dei grappoli.

Potatura: Guyot.

Densità: 4.400 viti per ettaro.

#### Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di almeno tre settimane sulle bucce.

Matura in botti di rovere per almeno ed affina a lungo in bottiglia. 38 mesi dopo la vendemmia è pronto per entrare in commercio.

Colore: rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con la maturazione.

Profumo: etereo, intenso, di frutta matura con note di rosa e mora che con l'evoluzione, si arricchiscono di liquirizia e spezie.

Sapore: strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive, con retrogusto minerale speziato.

#### 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.