



JAMES SUCKLING.COM

94 PTS.

JAMES SUCKLING.COM

17+

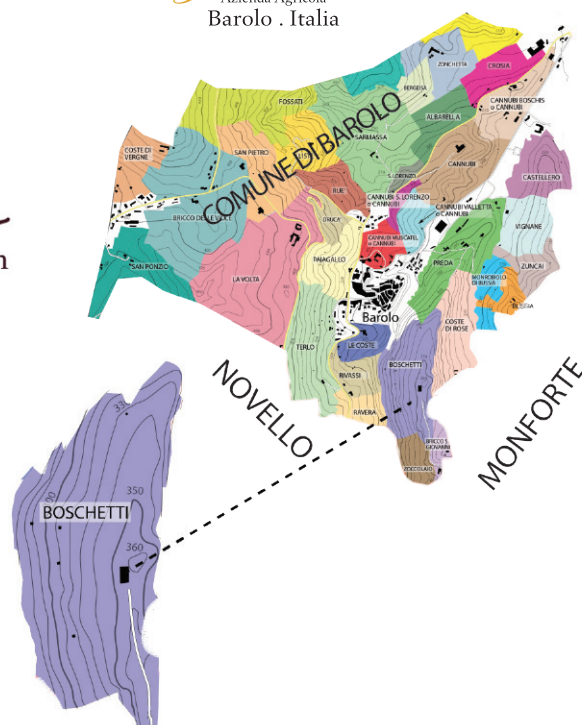
Jancis Robinson  
JancisRobinson.com



CASCINA  
BOSCHETTI

Gomba

Azienda Agricola  
Barolo . Italia



## Barolo DOCG "Boschetti" Riserva

### Il Vigneto

Ubicazione: Barolo (Cuneo). Questo è il vigneto, l'unico, che Sergio Gomba trovò in azienda al momento dell'acquisto nell'estate del 1991. Età stimata circa 70 anni.

Posizione: 300 m. s.l.m. esposto a sud-ovest.

Terreno: marne calcaree di era "Tortoniana" (formatesi in fondo al mare che qui era fino a 16 milioni di anni fa) con strati di sabbia fine. Tradizionalmente da origine a vini riconoscibili per la finezza, l'intensità dei profumi e la morbidezza.

### La Vite

Vitigno: Nebbiolo 100%, viti di età stimata di circa 70 anni. Vendemmia manuale con rigorosa selezione dei grappoli.

Potatura: Guyot.

Densità: 4.400 viti per ettaro.

### L'Annata 2015

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni.

Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. Il germogliamento è stato regolare ed anticipato rispetto al 2014, lo stesso dicasi per la fioritura che è iniziata verso la metà del mese di maggio, alla quale è seguita un'ottima allegagione dei grappoli. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media, basti pensare che nel mese di Luglio le temperature massime hanno avuto picchi attorno ai 40°C con medie abbondantemente sopra i 30°C. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno. Le condizioni climatiche registrate ad inizio estate hanno gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto all'anno precedente ma in linea con un'annata che possiamo definire "normale"

### Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 20-25 giorni a cappello sommerso. Lenta maturazione in botti di Slavonia e poi in acciaio inox. Segue un lungo affinamento in bottiglia. 62 mesi dopo la vendemmia è pronto per entrare in commercio.

Colore: rosso rubino con riflessi granati in evoluzione con l'invecchiamento.

Profumo: etereo, intenso, floreale e fruttato con sentori di rosa e mora alle quali si aggiungono, con l'evoluzione, note speziate.

Sapore: strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive e con retrogusto minerale speziato. Tannini ancora croccanti preludio di una lenta evoluzione ed estrema longevità.

### 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, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura.

Note: al momento è l'unico Barolo Riserva con Menzione Geografica Aggiuntiva "Boschetti"