



  
CASCINA  
BOSCHETTI  
*Gomba*  
Azienda Agricola  
Barolo . Italia

## Barolo DOCG "Il Sorj"

### Il Vigneto

Ubicazione: Barolo (Cuneo). Selezione di uve dai vigneti meglio esposti e soleggiati dell'azienda.

Posizione: altezza media 320 m. s.l.m.

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 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.

### L' Annata 2015

Il 2015 è stata un'annata davvero eccezionale. Osservando l'anadamento climatico, si può notare che le somme termiche sono in linea con i dati degli ultimi anni. Inverno abbastanza piovoso e la primavera si è affacciata sulle colline delle Langhe in modo graduale ma precoce con una buona dose di piogge. L'estate caldissima invece ha consentito la corretta maturazione delle uve anche se ha portato ad una vendemmia leggermente anticipata. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile fino al momento della raccolta. Ottima la sanità delle uve.

### 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 essere messo 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.