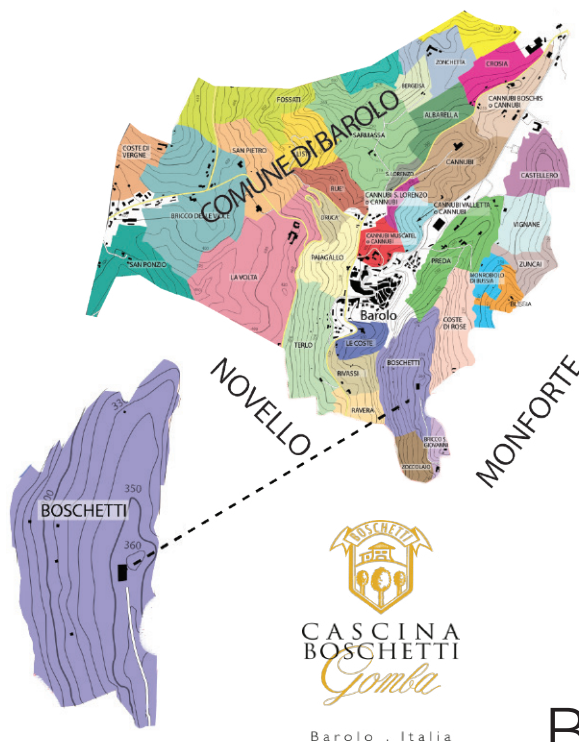




40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017


CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo - Italia



Barolo DOCG
"Boschetti"

Il Vigneto

Ubicazione: Barolo (Cuneo), i vigneti sono ubicati sul versante della collina dei "Boschetti", che da il nome ad una delle 181 **MeGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive)** approvate con il nuovo Disciplinare del 2010, Sovrastano a sud-ovest il paese di Barolo e il suo castello.

Posizione: altitudine di 285-310 s.l.m. esposizione sud, sud-ovest

Terreno: marne calcaree con venatura sabbiosa

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'andamento climatico, si può notare che le somme termiche sono in linea con i dati degli ultimi anni. Inverno abbastanza nevoso e la primavera si è affacciata sulle vigne delle Langhe in modo graduale ma precoce, con una buona dose di piogge. L'estate caldissima invece ha consentito la corretta maturazione delle uve dal quadro polifenolico 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 10-14 giorni sulle bucce; maturazione in botti di rovere e affinamento in bottiglia per alcuni mesi. 38 mesi dopo la vendemmia è pronto per essere messo in commercio.

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

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

Sapore: strutturato, elegante, che richiama le sensazioni olfattive e 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, arrosti, selvaggina, formaggi a pasta dura.