

40°
 ANNIVERSARIO
 1977 - 2017


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 2012

E' iniziata con un andamento invernale abbastanza particolare. Novembre e dicembre con temperature miti rispetto alla media e tra la fine di gennaio e l'inizio di febbraio giorni molto freddi con temperature molto al di sotto dello zero con picchi anche di -15 °C. L'inverno si è protratto, con temperature basse per tutto il mese di febbraio con abbondanti nevicate che, se da un lato hanno contribuito a creare una buona riserva idrica, dall'altro hanno generato una ripresa vegetativa posticipata rispetto alla media. La primavera è stata fresca e piovosa in marzo ed aprile, mentre in maggio le precipitazioni non sono mancate (in media 55 mm) ma le temperature sono notevolmente salite. Giugno inizialmente piovoso, in fioritura, con conseguente minore allegagione e quindi un numero di acini per grappolo inferiore. Estate caratterizzata da temperature medio - alte che hanno raggiunto il picco massimo nella seconda metà di agosto e con precipitazioni scarse. Il Nebbiolo che ha potuto beneficiare di un periodo di importanti escursioni termiche giornaliere che si sono verificate a partire dalla seconda decade di settembre. Particolarmente rilevante è la qualità e quantità delle sostanze fenoliche che consente di constatare una spiccata attitudine delle uve a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento.

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 rovere 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, arrostiti, selvaggina, formaggi a pasta dura.

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