

tre bicchieri
vinid'Italia
2011



SARMASSA Barolo 2006

Sarmassa è esposta a Sud-Est, su un fianco di collina di buona pendenza.

Qui, nonostante l'area sia geologicamente di epoca Tortoniana, probabilmente per la pendenza del suolo che ha provocato negli anni un'abbondante dilavamento, il terreno è calcareo ed è molto compatto.

Infatti è composto essenzialmente da argilla e limo ed ha una percentuale di scheletro (sassi) veramente notevole.

L'alta presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli.

Sarmassa è il Cru a maturazione più tardiva e, quindi, generalmente l'ultimo ad essere vendemmiato, di solito, nella seconda decade di ottobre. L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata rapidamente in cantina, diraspata e pigiata delicatamente, quindi messa a fermentare a temperatura controllata in vasche di acciaio termocondizionate a 30/32°.

La macerazione sulle bucce dura 11 giorni, durante i quali vengono effettuati periodici rimontaggi così da permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti nelle bucce e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura avviene solo quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol.

Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, il vino mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22°. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia e termina spontaneamente nei due mesi successivi.

Una parte del vino viene affinata per circa due anni in botti di Rovere di Slavonia e di Rovere francese da 30 e 35 ettolitri. La restante parte viene affinata in piccoli fusti, da 225 litri, di Rovere francese caratterizzate da una tostatura medio-forte. Il vino completa il suo affinamento in bottiglia per 12 mesi prima di essere messo in commercio.

Il Barolo Sarmassa raggiunge la maturità dopo 8 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 8 e i 30 anni.

Il vino è, quindi, molto strutturato, colorato, tannico e longevo.



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo