

Barolo DOCG Riserva 2007 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Barolo Docg MGA Riserva
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2007
Età delle Vigne: 70-80 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 48 mesi in botti di rovere e barrique
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina in legni di media dimensione per 60 mesi e almeno altrettanti in vetro.

Biologico non certificato

Sentori chiave: violetta, cipria e marasca matura

Naso: fiori secchi, cuoio, cipria, spezie dolci, cannella e frutta matura

Bocca: sorso strutturato, potente, austero, tannino morbido e frutto voluminoso

Vista: Rosso granato con riflessi aranciati

Ci troviamo a La Morra, in località Annunziata, Barolo, in uno dei Comuni che più permette al Nebbiolo di esprimere eleganza, freschezza, balsamicità e sinuosità grazie principalmente alla particolare composizione marnosa/calcareo dei terreni e all'altitudine su cui poggiano le radici le vigne storiche.

Qui Giuseppe Grasso porta avanti il lavoro del nonno Alessio che nel 1926 fonda la “Cascina del Monastero” dopo aver acquistato “Cascina Luciani”, fattoria monasteriale con oltre 300 anni di storia.

Oltre alle vigne storiche l'azienda possiede vigne a Perno (Monforte) e Roddino, dalle quali ottiene Dolcetto, Barbara e Nebbiolo atto a divenire Barolo.

Stilisticamente i vini di Cascina del Monastero esprimono grande tradizione e classicità. Vini austeri che riescono a trasmettere grande eleganza e freschezza grazie alle vocate zone di provenienza, capaci di invecchiare diversi anni in bottiglia permettendo agli stessi di esprimersi con sensazioni e profili unici e diversi a seconda dell'annata.

La peculiarità dell'azienda, sempre più rara ad oggi, è quella di avere grande profondità di cantina, riuscendo così a proporre vini con anche 20 anni di affinamento in bottiglia.

Il Barolo Perno è un Nebbiolo proveniente dalle vigne di Perno, dove i terreni risultano marnosi e argillosi.

Un vino nobile, austero, opulento, materico e strutturato, dove la grande complessità è sorretta da una trama fresca e agile propria solo dei grandi Nebbiolo.

Sorso che si caratterizza per le sensazioni di fiori secchi, frutta matura, note di spezie dolci, erbe officinali, cipria, sottobosco e cuoio.