METERI
SELEZIONE VINI

Barolo Riserva 2015 - Sorelle de Nicola

Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Territorio: Sommariva Perno
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2015
Età delle Vigne: 60-70 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Temperatura di servizio: 18° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, 24 mesi in botti grandi di Slavonia successivamente almeno altri 36 mesi in bottiglia.
Sentori chiave: Cuoio, marasca sotto spirito, goudron

Naso: scuro, etereo, fogliame e sottobosco

Bocca: frutti neri, sorso profondo, materico, persistente con tannino fitto ma elegante

Vista: Rosso granato con riflessi aranciati

Ci troviamoa Sommariva Perno, oltre il Tanaro, dove Antonio De Nicola grazie ad un permesso storico del Decreto Regio risalente al 1964 vinifica Barolo e Barbaresco.
Le vigne invece sono situate a Monforte (Perno, di circa 60 anni) per la produzione di Barolo e a Albesani e Montesommo (Neive, di circa 50 e 20 anni) per la produzione di Barbaresco, dove i terreni sono prevalentemente argillosi.

Qui De Nicola lavora ininterrottamente da ormai 60 vendemmie producendo vini ancestrali,

viscerali ed estemporanei, dove il manico è quello dei grandissimi ed istrionici produttori delle Langhe e il sorso riporta e richiama i tempi in cui il nebbiolo si esprimeva libero da tecnicismi ed esercizi di stile volti a sorprendere da un lato e accomodare dall'altro.
Legni grandi, vigne vecchie, nessuna filtrazione, nessuna chiarifica, solforosa ad occhio (o per meglio dire "ad esperienza") e grandissima capacità nel rimanere fedele alla sua visione del Nebbiolo: sono queste le caratteristiche che rendono i vini di questa azienda iconici e senza tempo.

Il Barolo è un Nebbiolo proveniente da vigne di 60 anni in Perno.
Un vino profondo, serio, austero e composto ma al tempo stesso vivo, dinamico e grintoso, dove ai sentori più scuri di frutta a polpa scura, goudron, frutta sotto spirito, sottobosco e cuoio si intersecano note speziate floreali e minerali, dando un profilo aromatico tipico dei grandi Nebbioli di Monforte dei decenni che hanno reso grande questo vitigno e che al contrario oggi tendenzialmente si fa più fruttato e ingentilito, nei modi e nell'espressione.