

Barolo Classico DOCG 2016 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Geologia Terreno: Argillo-calcareo
Genere: Vino
Denominazione: Barolo DOCG
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2016
Età delle Vigne: 60-70 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 40 mesi in botte di rovere francese
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 42 mesi in legni piccoli.

Biologico non certificato

Sentori chiave: rosa, sottobosco e cannella

Naso: sentori floreali, tra cui rosa, viola e garofano, con note di spezie dolci e sottobosco

Bocca: sorso vigoroso, strutturato e robusto, con tannino sferzante e corpo carnoso.

Vista: Rosso granato

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 delle 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 Classico è un Nebbiolo proveniente da vigne sparse a La Morra.

Un vino che riesce a coniugare alla perfezione potenza e finezza espressiva, riuscendo ad essere sempre austero, elegante e raffinato al tempo stesso.

Sorso che incarna il potenziale del Nebbiolo di La Morra, dove svettano sensazioni floreali, di spezie dolci, frutta matura e tostatura dovuta al lungo affinamento in legno.