

Barolo Annunziata DOCG 2008 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Nebbiolo
Annata: 2008
Età delle Vigne: 70-80 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievit: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 42 mesi in botti di rovere e barriques
Grado Alcolico: 14,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Nebbiolo, fermentazione spontanea, affina per 42 mesi in legni piccoli e almeno altrettanti in bottiglia.

Biologico non certificato

Sentori chiave: liquirizia, tabacco dolce e frutta rossa

Naso: sentori terziari, tra cui tabacco, liquirizia, vaniglia e cannella, con sensazioni chinate e di chiodi di garofano, legato dalla presenza di frutta rossa matura.

Bocca: sorso voluminoso, nobile e opulento, con tannino morbido ed affinato dal tempo, allungo speziato.

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, Barbera 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 Annunziata è un Nebbiolo proveniente da vigne a La Morra in frazione Annunziata.

Un vino che rappresenta uno degli apici produttivi dell'azienda, in cui la potenza e la voluminosità si mescolano a eleganza e finezza dando vita ad un sorso ricco, nobile, austero ma allo stesso tempo levigato, sinuoso e fine, dove il tannino risulta setoso e le sensazioni tostate, speziate e terziarie svettano su un corpo caratterizzato dal frutto rosso e maturo.