



Barolo DOCG: sua maestà il vino austero e generoso

Il **Barolo**, il re dei vini, è un grande prodotto della tradizione piemontese che vanta celebri estimatori di tutto il mondo. La DOCG del Barolo è la denominazione italiana di maggior pregio ed è un vino in purezza, ovvero ricavato esclusivamente dalle uve Nebbiolo prodotte nei territori di undici comuni delle Langhe: Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi,



Cherasco. Gli ettari coltivati sono circa 1500 con una resa di circa 9 milioni di bottiglie all'anno. La Morra, coi suoi quasi 400 ettari vitati, supera il 30% della produzione. I vigneti del Barolo si trovano prevalentemente in terreni calcareo-argillosi, situati in zone collinari ad una altitudine variante tra i 300 e i 500 metri e con una esposizione prevalentemente a sud. La densità delle viti del Barolo varia da 3500 a

5000 ceppi per ettaro; ogni ceppo viene potato in modo da ottenere almeno uno o due chilogrammi di uva.

Ci sono diversi sistemi d'invecchiamento del vino Barolo, essi cambiano secondo i produttori: nella maggior parte dei casi il vino viene fatto maturare in fusti di rovere con una capacità da 10 a 50 ettolitri ma da più di un decennio è consolidato l'uso della barrique da circa 225 litri in legno di rovere, solitamente nuove o utilizzate per non più di tre vendemmie.

Il periodo di affinamento decorre dal 1 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve. Se il periodo di affinamento supera i 5 anni, al Barolo viene aggiunta la dizione "Riserva".



Monumento al vignaiolo

DOVE DORMIRE

Corte Gondina Hotel

Via Roma 100
12064 La Morra (CN) - Italia
Tel: +39 0173 509781
Fax: +39 0173 509782
info@cortegondina.it
www.cortegondina.it