



Piazza Maria Cappellano, 2 - Serralunga d'Alba (CN) 12050 - Piemonte – Italia
Tel - Fax: +39 (0)173 613170 - Mobile: +39 348 9332073
www.anselmagiacomito.it - info@anselmagiacomito.it

Barolo Riserva Vignarionda

Vigneto: Nebbiolo provenienti da “VignaRionda” in Serralunga d’Alba

Gradazione alcolica: 13,5-14,5% Vol., in relazione all’annata.

Altitudine : 350 m sul livello del mare

Paese: Serralunga d'Alba.

Vinificazione: Metodo tradizionale

Malolattica: Naturale

Fermentazione: 18 - 22 giorni

Tipo di legno: Rovere di Slavonia

Tipo di vendemmia: Manuale

Data della vendemmia: Fine ottobre – inizio novembre

Età media della viti: da 30 a 60 anni

Densità di impianto: 2,20 x 0,80 m, circa 4.000 ceppi/ha,

Esposizione solare: Sud / Sud-Ovest

Terreno: una particolare formazione geologica in età Elveziana miocenica, assumendo una composizione ricca di depositi calcarei marnosi, arenarie grigiastre, Lequio e residui minerali. Inoltre la Vigna Rionda è ben riparata dai venti e ha un microclima eccellente per la coltura della vite.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8-10 gemme da piegare ad archetto e un altro di 1-2 gemme per i rinnovi delle annate successive.

Vinificazione: Vinificazione e affinamento tradizionali con fermentazione a cappello galleggiante, con una durata media di circa 18 -22 giorni in vasche di cemento, ad una temperatura variabile tra i 20 e i 28° C e con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche.

Invecchiamento: Il “Barolo” è il vino che nasce con un corredo polifenolico caratterizzato da tannini importanti ma ruvidi e antociani delicati, necessitano di un buon affinamento in “tradizionali” botti in legno di grandi dimensioni. Invecchiato per 5 anni in botti da 30 – 42 hl, in rovere di Slavonia.

“ Con la pazienza si ottiene un grande vino che non teme rivali “ (Giaculin Anselma)