



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

Barolo Collaretto

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

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

Altitudine : 320 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-Ovest

Terreno: Le vigne del “Collaretto” la collina si colloca parallelamente alla “Vigna Rionda” con un'esposizione un po' più spostata a ovest, è infatti un sud ovest regolare. Sono composti da marne argillo - calcaree, intercalate da arenarie più o meno importanti di colore grigio-azzurro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale, la potatura comporta un capo a frutto di 8-10 gemme da piegare ad archetto e un spessore 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, acciaio 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” e 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 3 anni in botti da 30 – 40 hl, in rovere di Slavonia.

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