BAROLO DOCG CONCA



La Conca è una delle M.G.A. più antiche e più limitate di tutta la zona del Barolo. Già conosciuta dai monaci benedettini dell'Abbazia dell'Annunziata per il particolare terreno bluastro e lo speciale microclima che fa crescere, unico luogo nelle Langhe, i famosi Anemoni Coronarie, dal colore rosso porpora inconfondibile. Il vigneto Conca ha una dimensione molto limitata, circa 7000mq ed è situato sotto la cantina dell'Annunziata.

È il nostro Barolo più strutturato, ed è per questo che a partire dall'annata 2019 diventerà Riserva con un affinamento in legno più prolungato.

Denominazione: BAROLO D.O.C.G.

Varietà: 100% NEBBIOLO

Prima annata: 1970

Vinificazione: L'uva raccolta a mano nel mese di Ottobre viene diraspata e pigiata. La fermentazione alcolica si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura circa tre, quattro settimane e comprende la fermentazione e la successiva macerazione post-fermentativa con tradizionale cappello sommerso. La fermentazione malolattica si svolge in acciaio.

Invecchiamento: Affinamento di circa due anni parte in barriques e parte in botte di rovere da 25hl, seguito da un affinamento in bottiglia di circa un anno.

Etichetta: L'etichetta storica riporta lo stemma della famiglia nobiliare del luogo con un falco nero su sfondo dorato. L'iscrizione Latina "Probasti me et cogniusti me" significa "Mi hai provato, mi hai conosciuto".

Bottiglia: L'Albeisa – dal nome della città di Alba - è la bottiglia iconica creata da Renato Ratti nel 1973 voluta per identificare l'unicità di un territorio e dei suoi vini.

Note e Abbinamento: Colore rosso granato. Profumo delicato e persistente con sentore tipicamente "balsamico", di liquirizia e menta. Gusto pieno, caldo e gradevolmente tannico. Grande vino per piatti importanti, carni rosse allo spiedo e alla griglia, cacciagione, piatti di carni bianche e rosse della grande cucina e formaggi stagionati.

