

Dario e Stefania Stroppiana



Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bella il volto dei nostri pensieri

BAROLO LEONARDO

VITIGNO: Nebbiolo 100%

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso

VIGNETI: località Rivalta di La Morra e Verduno

ESPOSIZIONE: Sud/est

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1996 - 1999 - 2000

RESA PER ETARO: 50/60 quintali

VINIFICAZIONE: si vendemmia a metà ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per un tempo che varia dai 10 ai 15 giorni ad una temperatura controllata che non supera i 30°C. Si effettuano almeno 4/6 rimontaggi giornalieri .

AFFINAMENTO: alla fine della fermentazione il vino viene trasferito in barriques dove invecchia per 24 mesi. Dopo un assemblaggio di alcuni mesi in botti grandi di rovere francese viene imbottigliato al terzo anno nel mese di agosto e matura ancora 10/12 mesi in cantina prima di essere immesso sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14/15% vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 13.000 bottiglie

COLORE: rosso rubino con un giusto e caratteristico riflesso granato.

PROFUMO: intenso con piacevole sentore di sottobosco variegato da note speziate e di tabacco e caratterizzato da grande finezza e compostezza.

GUSTO: asciutto, caldo, vellutato, impatto intenso, pieno ma armonico, giustamente tannico. Avvolgente, persistente e di piacevoli sensazioni nel retrogusto.

ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI: cacciagione, carni rosse, brasati cotti nello stesso vino, formaggi stagionati.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13

