

Dario e Stefania Stroppiana



STROPPIANA

SAN GIACOMO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

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

BAROLO SAN GIACOMO

VITIGNO: Nebbiolo 100%

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso

VIGNETI: località San Giacomo, Rivalta di La Morra

ESPOSIZIONE: Est

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1962

RESA PER ETTARO: 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 12 mesi, quindi viene assemblato in una botte di rovere francese da 20/25 ettolitri per altri 12 mesi. 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: 1700 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

