

## Vitigno

Nebbiolo 100%

## Zona di Produzione

Unico pezzo di terra (2,2 Ha) di proprietà al di fuori del comune di La Morra. Situato in una delle più storiche e prestigiose colline del Barolo, il Villero, a Castiglione Falletto il vigneto di poco più di due ettari di superficie si differenzia per un terreno molto calcareo e ricco di microelementi. Un'argilla più compatta, un'età media delle piante elevata, l'esposizione a sud e l'altitudine di 300 m.s.l.m. conferiscono potenza e complessità al vino che ne deriva.

## Periodo di raccolta

Metà ottobre

## Resa per ettaro

37 hl/Ha - 4,900 bottiglie/Ha

## Vinificazione

Tutta la macerazione di 6/10 giorni avviene in vasche di acciaio inox così come l'ultima fermentazione per i successivi 10/12 giorni. Dopodiché il vino, trasferito in piccoli fusti di rovere francese, effettua la fermentazione malo lattica.

## Affinamento

Matura lentamente per circa 20 mesi in piccole botti di rovere francese.

## Caratteristiche organolettiche

Barolo d'alto rango, austero e complesso si presenta con colore rosso granato intenso. Al naso propone una fine speziatura (eucalipto, liquirizia e mentolo) una frutta matura (ciliegia sotto spirito, mora e prugna) e una leggera nota di violetta ed erbe officinali. Bocca potente, leggermente acida, fresca, e interminabile.

## Temperatura di servizio

16,5 °C / 60 °F

## Vita media del Vino

Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia. Grandi espressioni anche a distanza di vari decenni. Eterno.

## Abbinamenti gastronomici

Vino aristocratico che trova ideale mariane con cacciagione e selvaggina, lepre in civet, brasato di manzo, camoscio, sella di capriolo, cinghiale, cervo e piccione. Superbo con piatti arricchiti da Tartufo Bianco d'Alba: tortino di cardi con fonduta e ravioli d'anatra.

## Varietal

100% Nebbiolo

## Production Zone

A single proprietary (2,2 hector) vineyard in the Villero cru, in the municipality of Castiglione Falletto. (Therefore outside the municipality of La Morra) It is one of the most historical and prestigious hillsides of Barolo appellation. The vineyard is differentiated by calcareous and micronutrient-rich soil. Particularly compact clay, elevated average age vines and southern exposure at an altitude of 300 meters above sea level results in a powerful, complex wine.

## Harvest Period

Middle of October

## Yield per Hector

37 hl/Ha - 4,900 bottles/Ha (2,000 bottles/Acre)

## Vinification

Maceration for 6-10 days in stainless steel with an additional 10-12 days of fermentation. The wine is then transferred to small French oak barrels to undergo malolactic fermentation.

## Maturation

Ages slowly for about 20 months in small French oak barrique.

## Sensory Characteristics

A Barolo of high standing, both austere and complex. Deep red garnet in color. Delicately spiced bouquet (notes of eucalyptus, licorice and menthol), mature fruit (liqueur soaked cherries, blackberries and prunes) and hints of violets and medicinal herbs. Powerful on the palate, lightly acidic and fresh. Lasting finish.

## Service Temperature

16.5 °C / 60 °F

## Average Life of Wine

Wine of longevity that evolves slowly and continually in the bottle. Tremendous expression over decades. Timeless.

## Food Pairing

An aristocratic wine that finds its ideal match with game, jugged hare, braised beef, chamois, roe deer, wild boar, venison, and pigeon. Superb with dishes garnished with white truffles from Alba, like cardoon flan with fondue and duck ravioli.

## Rebsorte

100% Nebbiolo

## Produktionszone

Das einzige Stück Land im Gutsbesitz außerhalb des Gemeindegebiets von La Morra. Es liegt auf einem der besonders historischen, wertvollen Barolo-Hügel, Villero, in Castiglione Falletto. Der Weinberg mit kaum mehr als zwei Hektar Fläche zeichnet sich durch einen sehr kalkhaltigen Boden aus, der reich an Mikroelementen ist. Ein kompakterer Lehm, ein durchschnittlich hohes Alter der Pflanzen, die Ausrichtung nach Süden und die Höhenlage in 300 m verleihen dem Wein, der hier entsteht, Kraft und Komplexität.

## Erntezeit

Mitte Oktober.

## Hektarertrag

ca. 37 hl/Ha Reben.

## Weinbereitung

Die ganze Maische steht 6-10 Tage ebenso wie die abschließende Gärung für die folgenden 10-12 Tage in Edelstahlwannen. Anschließend wird der Wein für die malolaktische Gärung bis Ende Dezember in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt.

## Lagerung:

Reift langsam 20 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

## Organoleptische Eigenschaften:

Dieser hochrangige kühne, komplexe Barolo zeichnet sich durch intensiv granatrote Farbe aus. Der Nase bietet er ein feines Gewürzaroma (Eukalyptus, Lakritze und Zimt), reife Früchte (in Alkohol eingelegte Kirsche, Brombeere und Pflaume) und eine leichte Note von Veilchen und Heilkräutern. Am Gaumen kräftig, leicht säuerlich, frisch und unendlich.

## Serviertemperatur:

16.5 °C / 60 °F

## Durchschnittliche Haltbarkeit

Langlebiger Wein, der langsam und konstant in der Flasche reift. Große Ausdrucksfähigkeit auch nach mehreren Jahrzehnten. Ewig.

## Gastronomische Empfehlungen

Aristokratischer Wein, der ideal zu Wild und Wildgeflügel, Hasenpfeffer, Rinderschmorbraten, Gämse, Rehrücken, Wildschwein, Hirsch und Taube passt. Glänzend zu Gerichten, die mit weißem Trüffel aus Alba veredelt werden: Gemüsetörtchen mit Karden und Käsesauce oder Entenravioli.

