SCARZELLO

SCARZELLO

Barolo
Piemonte

BAROLO SARMASSA
VIGNA MERENDA

VITIGNI
Rosso Docg
Nebbiolo 100%
Bottiglie prodotte: 6.000
Zona di produzione: Mga Sarmassa, parcella Merenda del comune di Barolo.

VINIFICAZIONE
Vinificazione in vasche di acciaio con macerazione di 30/40 giorni.
Maturazione per 30 mesi in botti da 25 hl di rovere di Slavonia.

CARATTERISTICHE
Dai due ettari della parcella Merenda nello storico cru Sarmassa, è prodotto questo Barolo, dal piglio nobile, elegante nell'espressione, succoso e armonioso nel sapore. (Personalmente), il Sarmassa è la vigna più vocata del comune di Barolo, un terroir che riesce a produrre vini di grande classe, raffinati e molto equilibrati ma senza mai mancare in ricchezza e longevità. Lo stile di Federico poi si fa sentire, i profumi sono del Barolo tipico, con note di fiori passiti, frutta e piccole spezie; bocca proporzionata, sapida e lunga con finale tannico maturo e levigato. Beva ottimale a 8/10 anni dalla vendemmia.

FORMATO
0,75 l

ATELIER VINI E CULTURA