

TERRAMATA BAROLO DOCG

Pertinace Terramata Barolo este un vin roșu de prestigiu, aparținând clasei DOCG (Denumire de Origine Controlată și Garantată), recunoscut ca unul dintre cele mai emblematic vinuri ale regiunii Langhe din Piemont, Italia. Produs exclusiv din struguri Nebbiolo cultivați în zona La Morra, acest Barolo întruchipează eleganța și complexitatea specifică soiului. Vinul se remarcă prin potențialul de îmbătrânire (10–20+ ani), dezvoltând rafinament și profunzime aromatică odată cu maturarea în sticlă.

TERROIR

VIILE: Viile sunt situate pe dealurile din La Morra, o subzonă renumită a Barolo, caracterizată prin soluri bogate în marno-calcăre și argilă galbenă. Aceste soluri, cu pH alcalin și drenaj excelent, conferă vinului minerilitate și structură. Podgoriile sunt plantate la altitudini între 250–400 m, cu expunere sud-vestică, optimizând maturarea lentă a strugurilor Nebbiolo.

PERIOADA DE RECOLTARE: Recoltarea se face manual, de obicei în a doua jumătate a lui octombrie, când strugurii ating maturitatea fenolică ideală. Selecția riguroasă a strugurilor (cu sortare manuală a boabelor) asigură concentrație maximă de arome și taninuri.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt supuși fermentației alcoolice la temperaturi controlate (28–30°C) în tancuri din oțel inoxidabil, cu macerație prelungită (15–20 zile) pentru extragerea culorii și taninurilor. Urmează fermentația malolactică, iar vinul este îmbătrânit 24–36 de luni în butoaie mari din stejar slavon (500–2500 L), ce conferă complexitate fără a domina aromele primare. Apoi, vinul este maturat în sticlă încă 12 luni înainte de comercializare.



SOIURI DE STRUGURI

100% Nebbiolo

TIP DE VIN **FORMAT**
Vin rosu sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE

18-20 °C

ZAHAR REZIDUAL

Sub 2,0 g/l.

GRADUL ALCOOLIC

14% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu granat cu nuanțe portocalii, care devin mai pronunțate odată cu învechirea.

AROMA : Buchet intens și persistent, cu note de fructe de pădure, condimente și lemn dulce (licorice).

GUST : Gustul este catifelat și echilibrat, cu taninuri bine integrate și o persistență îndelungată.

ASOCIERI CULINARE

Pertinace Terramata Barolo se potrivește excelent cu preparate pe bază de carne roșie, vânat și brânzeturi maturate.