

Paolo Conterno

dal 1886

BAROLO "GINESTRA RISERVA"

Vitigni e impianti: Esclusivamente Nebbiolo, sottovarietà Lampia in prevalenza e Michet. Il sistema di allevamento adottato è Guyot a contropalliera.

Zona di produzione: Monforte d'Alba (CN).

Nome del vigneto: Ginestra.

Esposizione del vigneto: Sud.

Tipologia del terreno: Terreno in prevalenza argilloso e calcareo caratterizzato da un'ideale ritenzione idrica.

Altimetria del vigneto: 300-350 metri s.l.m.

Pendenza del terreno: variabile dal 30% al 35%

Età delle viti: 35 anni circa.

Densità di impianto: 4000 piante/ha.

Produzione/ettaro: 60 quintali.

Vendemmia: manuale-prima decade di Ottobre.

Vinificazione: Le uve vengono accuratamente selezionate per ottenere un prodotto di grande struttura e longevità. Il prodotto appena raccolto viene sottoposto alla pigiadiraspatura cui segue una macerazione di 22-28 giorni in speciali vasche che permettono di liberare con continuità le componenti nobili della buccia. Quando si è raggiunto il rapporto ottimale tra colore e tannini estratti, si procede alla svinatura ed ai primi travasi.

Affinamento: tradizionale, in botti di rovere francese da 35 hl per un periodo di 4 / 4,5 anni e 12 mesi in bottiglia, sino al raggiungimento del perfetto equilibrio tra le diverse componenti del vino.

Parametri analitici medi: Alcool: 14 -14,5% Vol.

Acidità totale: 5,3-5,8 g/l (come acido tartarico)

Estratto secco netto: 30 g/l.- 32 g/l.

Caratteristiche organolettiche: Colore granato scuro. Elegante e armonioso nei profumi con note fruttate persistenti, speziate, balsamiche e minerali. Corpo caldo e forte, equilibrato nei sapori e potente negli aromi. Finale lungo e intenso. Si presta ad un lungo invecchiamento anche per un periodo superiore ai quindici anni.

Abbinamenti: Arrosto di vitello, costata di manzo al Barolo, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C.

Vines and training: 100% Nebbiolo - Michet and mainly Lampia sub-varieties.

Guyot counter-espalier training system.

Growing location: Monforte d'Alba (CN).

Name of vineyard: Ginestra.

Vineyard exposure: south.

Type of soil: mainly clayey and calcareous, providing ideal water retention.

Altitude: 300-350 metres a.s.l.

Gradient: between 30 and 35%.

Age of vines: approx. 35 years.

Planting density: 4000 plants/ha.

Yield/hectare: 6 tonnes.

Harvest: picking by hand in the first ten days of October.

Wine-making process: the grapes are carefully selected to make a wine with great structure and longevity. Immediately after picking they are crushed and destemmed, followed by maceration for 22-28 days in special tanks to gradually extract the noble components in the skins. When the ideal rapport has been reached between the extracted tannins and colour, the wine is drawn off and the first rackings are carried out.

Maturing: traditional, in 35 hl casks made of French oak for 4 to 4,5 years, and 12 months in the bottle until the various components of the wine are perfectly balanced.

Analytical parameters:

Alcohol: 14 – 14.5% by Vol.

Total acidity: 5.3-5.8 g/l (as tartaric acid)

Net dry extract: 30-32 g/l.

Tasting notes: dark garnet red. Elegant, round nose with lingering fruity, spicy, balsamic and mineral undertones. Strong, warm body, with powerful aromas and well-balanced flavours. Long, intense finish. Lends itself to lengthy ageing, with a cellar life even extending to over fifteen years.

Pairings: roast veal, rump steak cooked in Barolo wine, mature cheeses.

Serving temperature: 18°C.

