

LE CARRA'

IL VINO	GRANDI VINI ITALIANI DA COLLEZIONE
Annote	2008 / 2009 / 2010 / 2011 / 2012 / 2013 / 2014 / 2015
Denominazione	Barolo DOCG
Area di produzione	La Morra – Regione Piemonte
Tipo di bottiglia	Bordolese 750 ml
Tipo di uva	Nebbiolo 100%
Area di piantagione	Cru Galina La Morra
Composizione suolo	Calcarea, argilloso con tracce di sabbia fine, marne in profondità
Epoca di raccolta	Ottobre
Vinificazione	Fermentazione per due settimane in vasche di acciaio termo-condizionate a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature in particolar modo nei primi 6 giorni di macerazione
Affinamento	Per 24/30 mesi in fusti da 700 litri dei quali 1/3 nuovi
Caratteristiche	Vino elegante di grande struttura e personalità. Un grande vino da invecchiamento.
Gradazione	15,00% vol.
Acidità	4,70 g/l
Tonalità	Rosso granato
Percezioni olfattive	Intenso e avvolgente. Sentori di prugna, frutti rossi e neri maturi, chiodi di garofano, cannella, liquirizia, cioccolato, tabacco, fiori appassiti. Ampio ventaglio aromatico, le note si intrecciano e si susseguono
Percezioni gustative	Caldo, equilibrato e vellutato. Corposo ed elegante. Tannini morbidi e ben integrati
Finale	Vino armonioso dal finale avvolgente



CURIOSITA' E STORIA

Il merito di ciò che è oggi questo grande vino, la cui nascita data intorno al 1830, è da attribuire alla Marchesa Juliette Colbert de Maulévrier Falletti di Barolo, all'enologo francese Louis Oudart ed al Conte Camillo Benso di Cavour. Le botticelle per il trasporto del vino su carri erano denominate "le Carrà" e in loro ricordo è stato attribuito questo nome al nostro prestigioso barolo galina.