

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## BRICCO DELLE VIOLE 2012

### Selezioni di Vigneto



“ Il Bricco delle Viole è sinonimo di grazia e di eleganza. È il vino che, con la sua natura, ha guidato lo stile della nostra azienda e ci ha educati alla pazienza. ”

Aldo Vaira

**DESCRIZIONE:** Il Barolo Bricco delle Viole si sviluppa elegante, puro, etereo: come una seta. Nasce sulla collina più alta del comune di Barolo, un promontorio esposto a sud, abbracciato dalle Alpi che da Liguri si svolgono nelle cime del gruppo del Varo e quindi nel maestoso Monviso. Suo è il primo sole del mattino e l'ultimo raggio della sera. In autunno, questa vigna si staglia alta sopra la nebbia, come fluttuante nel tempo e nello spazio.

**VARIETA':** 100% Nebbiolo. Vecchi ceppi del 1949 e impianti successivi del 1963, 1968 e 1985. Selezioni massali di Lampia e Michet.

**VIGNETI E TERROIR:** Il Bricco delle Viole ha un terreno bianco chiarissimo. La ricchezza in calcare, magnesio e manganese, con il contributo dell'altitudine e delle brezze pomeridiane, genera vini ricchi di finezza, di profumi floreali e di freschezza.

**ANNATA:** L'inverno del 2012 sarà ricordato come uno dei più freddi degli ultimi anni. Primavera piovosa e un'estate particolarmente asciutta hanno condotto a una vendemmia molto bella, che ci ha regalato vini dotati di slancio e struttura. I Baroli sono particolarmente fini, con un profilo aromatico ancora più espressivo ed etereo rispetto al 2010.

Il 2012 è un'annata classica. Il Bricco delle Viole è così fine da sembrare quasi trasparente e contemporaneamente si mostra ricco di densità e tensione. Le note minerali e di violetta spiccano sin dall'inizio e l'equilibrio complessivo del vino promette una longevità eccezionale.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** Le vecchie viti del Bricco delle Viole sono le ultime ad essere raccolte. Un'attesa che ci fa palpitare il cuore perché il tempo, in autunno, può rapidamente cambiare. Ma la pazienza del contadino sa che verrà ripagata da elevata complessità aromatica ed estrema finezza. In certe annate la raccolta procede in modo scalare per rispettare i tempi di questi vecchi ceppi. Il 2012 è stato caratterizzato dall'ottimo equilibrio della maturazione. La vendemmia è iniziata l'11 ottobre ed è stata seguita da una macerazione di 45 giorni, di cui 10 a cappello sommerso. Fermentazione malolattica in acciaio nella primavera successiva alla vendemmia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Color rubino brillante. Note di ciliegie, rosa, e poi noccioli di ciliegie sotto spirito, bacche scure, liquirizia e violetta, si rincorrono tra nuances agrumate e delicatamente mentolate. Al palato tannini nobili e setosi e una perfetta corrispondenza aromatica. Molto bilanciato e con un finale lunghissimo di spezie fresche, delicate.