

"Sovagnà" Barolo Docg

"Sovagnà" è il marchio che contraddistingue il Barolo dell'Azienda Agricola Cravanzola. È un termine dialettale piemontese che, riferito al portamento della persona, significa "elegante, distinto, ben messo", proprio come il Barolo.

Vigneto: questo Barolo nasce da una selezione della produzione di alcuni vigneti collinari situati in comune di Monforte d'Alba

Vitigno: Nebbiolo 100%

Esposizione: prevalentemente a sud-est

Suolo: terreno marnoso, di medio impasto, ricco di minerali e di calcare attivo

Coltivazione: i vigneti di Nebbiolo per questo Barolo sono piantati con il sistema a contropalliera bassa e potati con il sistema a Guyot modificato ad archetto. Le varie lavorazioni sono svolte a mano e nel massimo rispetto di ambiente e paesaggio. Misurata è la concimazione del terreno, condotta in prevalenza con l'apporto di sostanza organica. La difesa antiparassitaria è sviluppata con prodotti a basso impatto ambientale.

Vendemmia: la raccolta delle uve viene fatta a mano, in genere nella seconda metà di ottobre e con una rigorosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: la pigiatura dei grappoli con diraspatura avvia la vinificazione; segue la fermentazione con macerazione di circa 7 giorni in vasche termocondizionate alla temperatura controllata di 32° C. I quotidiani rimontaggi e follature permettono una migliore estrazione di colore e profumi.

Maturazione: conclusa la fermentazione tumultuosa, il vino nuovo viene maturato per 24 mesi in contenitori di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, il Barolo trascorre almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Note gustative: elegante nel suo aspetto, il vino racconta un colore granato pieno e intenso; il profumo è ampio e complesso, con note floreali e fruttate, in particolare la confettura di frutti rossi, accompagnate da decise note eteree e speziate di cannella e vaniglia. Il sapore è caldo e avvolgente, con una spiccata persistenza aromatica.

Abbinamenti: A tavola è il protagonista assoluto, in particolare con la compagnia di carni rosse, selvaggina e formaggi ben stagionati.

Servizio: è consigliabile servirlo a 16-18°C in ampi calici a ballon.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 15 o 16 anni dalla vendemmia.