

P E N S I E R O

BAROLO
DOCG
DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA



Pensiero è la nostra coscienza enoica, che racconta le idee, i concetti, l'immaginazione, la critica, il giudizio e i desideri della nostra terra, dalla quale nasce questo vino. Un Barolo selezionato dalle sole uve del comune di Monforte d'Alba, ricco di struttura, verticalità e stoffa.



Nebbiolo



Monforte d'Alba



Suoli ricchi di argille calcaree e marne grigie azzurre



Vigneti di media collina (300-400 slm)



Sud / sud-est



Sistema: guyot
4.000-5.000 ceppi/ha



I-II decade di ottobre



14% vol



16 - 18 °C



0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: la fermentazione è, secondo tradizione, effettuata a temperatura controllata (30-31 °C) in tini di acciaio inox a cappello galleggiante, per una durata di 10-15 giorni, con frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. Al termine della fermentazione le bucce vengono affondate nel vino per un'ulteriore macerazione che può durare fino a un mese.

Affinamento: in barriques e in botti di rovere di Allier e di Slavonia. Dopo almeno due anni di affinamento, il vino viene imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore del vino è rosso rubino con riflessi granati. Il profumo è netto e intenso, con sentori di frutta rossa matura, spezie, rosa appassita e sottobosco. Il sapore è asciutto, morbido, pieno, vellutato, armonico e lungamente persistente.

ABBINAMENTI

Ideale nell'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura. Può piacevolmente anche accompagnare il conversare di fine pasto.

P E N S I E R O

BAROLO
DOCG



Nebbiolo



Monforte d'Alba



Soils rich in limestone clay and dribbles gray



mid-hillsides'
(300-400m asl)
estate vineyard



South/
south-east



System: guyot
4.000-5.000
ceppi/ha



First, second
ten days
of October



14% vol



16 - 18 °C



0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation is traditional, medium-long (15 days) in stainless steel vats with a floating cap at a controlled temperature (30-31° C). The must then stays in contact with the skins for further 10-15 days to optimize the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation. At the end of the fermentation the skins are sunk into the wine for further maceration, which can last up to a month.

Ageing: in barriques and in casks still from Allier and Slavonia. After at least two years of aging, the wine is bottled.

TASTING NOTES

The colour is garnet-red with ruby highlights that take on a slightly orange tone over time. It has a clear-cut, intense nose with overtones of ripe red fruit, spices, withered roses and underbrush.

The taste is dry, but soft, full-bodied, velvety and wellbalanced, and is very long-lasting.

PAIRINGS

Ideal with big red meat dishes and medium or mature cheeses, it can also make for pleasant after-dinner company.