

TORLASCO

ITALIA



"Riposare bene e non troppo a lungo: questo è il segreto!"

L'anno 1894 è una di quelle date storiche memorabili: per il paese **Barbaresco**, per il Piemonte e per gli estimatori del vino rosso di alta qualità di tutto il mondo.

In quell'anno, Domizio Cavazza, direttore della Regia Scuola Enologica di Alba, acquista il castello di **Barbaresco** con le proprietà nelle zone Pora e Ovello e, nello stesso autunno, fonda le Cantine di **Barbaresco**, riunendo intorno a sé una decina di proprietari di vigneti locali.

Uno di questi produttori locali si presentò al Castello di **Barbaresco** accompagnato dal cugino Angelo Nebbia, emerito docente di Filosofia all'Università Sorbona di Parigi e Professore Onorario al corso di Agraria ed Enologia dell'Antica Università di Torino. E quello tra Domizio Cavazza e Angelo Nebbia fu davvero un incontro fortunato per il mondo del vino.

Angelo Nebbia conosceva in profondità tutti i territori e i grandi vini del mondo e discorrendo sulle particolari qualità delle uve di Nebbiolo presenti nel Territorio del **Barbaresco**, espresse il suo autorevole parere con una frase lapidaria: "Riposare bene e non troppo a lungo: questo è il segreto!". Angelo Nebbia intuì e teorizzò in quattro parole una sensazione alla quale tanti produttori della zona non erano mai riusciti a dare forma: il Nebbiolo del Territorio del **Barbaresco** è speciale, e fatto riposare per due anni al massimo si trasforma in un vino rosso unico al mondo. Da quel giorno Angelo Nebbia diventò il Professore Barbaròt, per via della sua lunga barba, il **Prof. Barbaròt**.

Grazie a **Prof. Barbaròt**, nacque il "metodo moderno" per la vinificazione del Nebbiolo e il vino **Barbaresco** fu accostato al già famoso **Barolo** diventando apprezzato in Italia e nel mondo. Il vino **Barbaresco** dimostrò subito una struttura importante e un grande carattere, dalla personalità forte e armonica.

Oggi, l'etichetta di **Barbaresco** Torlasco celebra la figura dell'eccentrico personaggio riportando la caricatura che di Angelo Nebbia "**Prof. Barbaròt**" fece un disegnatore di passaggio.

*"Riposare bene e non troppo a lungo:
questo è il segreto!"*

*Prof
Barbaròt*

TORLASCO

BARBARESCO



VITIGNO: 100% Nebbiolo

TERRITORIO: vigneti nel comune di Barbaresco.

TERRENO: marnoso calcareo.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud-est.

NOTE COLTURALI: nel periodo post invaiatura viene effettuato un diradamento dei grappoli.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: seconda decade di ottobre con scelta dell'epoca di raccolta non solo in funzione del contenuto in zuccheri ma anche in base alla maturità fenolica.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspapigiatura, lenta fermentazione alcolica con lunga macerazione delle bucce. Successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in legno di rovere per 2 anni.

OBIETTIVI: ottenere un Barbaresco di elevata qualità, con grande finezza, armonia ed equilibrio nel massimo rispetto delle caratteristiche del vitigno di origine.

DATI TECNICI

ALCOOL: 13,5% vol

ACIDITÀ: 5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso granato con riflessi aranciati.

PROFUMO: elegante, ampio, intenso, etereo. Con note balsamiche, speziato e sentori di viola.

SAPORE: morbido, asciutto, con tannini vellutati. Il finale lungo e persistente corrisponde nettamente alle sensazioni olfattive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C