

TORLASCO

ITALIA



"Intuito e dedizione, questo ci vuole per fare un vino che non si dimentica!"

Tutto iniziò nel 1844, quando alcuni facoltosi vignaioli di Barolo invitarono l'amico **Giulio Baröl** a villeggiare nella loro dimora tra i vigneti. Laureato in Farmacia e membro dell'appena nata Associazione Agraria Subalpina di Torino, Baröl viaggiava molto ed era un grande conoscitore di vini.

L'unicità delle uve di **Nebbiolo** e la bellezza delle **Langhe** in autunno lo colpirono. Quando la nebbia avvolgeva, silenziosa e protettiva, tutto il paesaggio, Baröl avvertiva una magica atmosfera, rilassante e meditativa.

Una mattina tra i vigneti, immerso in se stesso e nella nebbia, ripensando a un soggiorno scozzese, dove aveva conosciuto la sapienza e la tradizione dell'invecchiamento in botte di prelibati whisky, Baröl ebbe un'intuizione illuminante: "Perché non lasciare riposare lo straordinario vino nebbiolo per lungo tempo? Chissà come ne gioverà il carattere, soprattutto nei mesi autunnali, quando sarà cullato dalla dolce nebbia delle Langhe!".

E così convinse i suoi amici vignaioli a fare riposare del vino **Nebbiolo** in una grande botte di legno. "Ci rivediamo fra tre anni!", disse con tono di sfida e scommessa Baröl. La voce si diffuse subito e i vignaioli delle Langhe accolsero con scetticismo e accese dispute l'esperimento di quello che, quasi tutti, consideravano un farmacista eccentrico che giocava a fare l'enologo.

Come promesso, nell'autunno di tre anni dopo, Baröl si ripresentò a casa dei suoi amici vignaioli per aprire la botte e degustare il vino: il risultato fu straordinario e lasciò tutti a bocca aperta! Dopo avere assaporato a lungo quello straordinario vino invecchiato, Baröl esclamò: "Intuito e dedizione, questo ci vuole per fare un vino che non si dimentica!".

Quel vino, che sarebbe diventato uno dei più buoni al mondo, dimostrò subito una struttura robusta e un grande carattere, dalla personalità unica e decisa. Il vino fu chiamato **Barolo** e per tutti Giulio Baröl divenne il "**Dottor Baröl**", il massimo esperto di vino Barolo.

Oggi, l'etichetta di **Barolo Torlasco** celebra la figura dell'eccentrico personaggio riportando la caricatura che di Giulio Baröl "**Dottor Baröl**" fece un disegnatore di passaggio.

*"Intuito e dedizione, questo ci vuole
per fare un vino che non si dimentica!"*

Dottor Baröl



TORLASCO

BAROLO

VITIGNO: 100% Nebbiolo nelle varietà Lampia, Rosé e Michet.

TERRITORIO: vigneti nel comune di Barolo.

TERRENO: limoso-argilloso.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: sud.

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

EPOCA DELLA VENDEMMIA: seconda-terza 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, diraspigiatura, lenta fermentazione alcolica con lunga macerazione delle bucce. Successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in legno di rovere per 3 anni.

OBIETTIVI: ottenere un grande Barolo, mantenendo le caratteristiche del vitigno di origine, ma soprattutto privilegiando morbidezza e armonia.

DATI TECNICI

ALCOOL: 14% vol

ACIDITÀ: 5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso granato con riflessi aranciati.

SAPORE: pieno ed equilibrato. Il dolce è ben bilanciato dalla nota amara che si coglie appieno nel lungo finale.

PROFUMO: intenso, etereo, di eccezionale ricchezza, armonia e completezza; con note speziate e sentori di rosa, cannella, vaniglia e liquirizia.

SAPORE: di grande struttura, vellutato, austero ed equilibrato. Vino ricco di avvolgenti sensazioni che si colgono nel lungo finale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C