

BAROLO DOCG Bricco Rocca Riserva Tistot

Da un'accurata selezione dei vigneti nella sottozona Bricco Rocca nasce la riserva Tistot, poche bottiglie solo nelle annate più importanti per celebrare questo storico cru dalle caratteristiche molto pregiate. Il 1997 è stata la prima vendemmia del Tistot, con un'accurata cernita dei grappoli lasciati sulla pianta a surmaturare fino a fine ottobre, e non si poteva iniziare meglio, visto l'elevato accumulo di zuccheri e di polifenoli e la giusta degradazione degli acidi naturali del nebbiolo. La vinificazione del Tistot è stata condotta in modo tradizionale con lunga macerazione delle bucce fino a circa 20 giorni dopo la fine della fermentazione; l'affinamento è avvenuto in piccola botte da 7 hl di rovere francese per 38 mesi e 12 in bottiglia anni.

Il Tistot si presenta con un bel colore rosso rubino carico con lievi riflessi aranciati, brillante, vivo, al profumo si mette subito in evidenza la surmaturazione dell'uva, con sentori caldi e mielosi, eterei e floreali. Dopo si apre un concerto di aromi, la prugna, la ciliegia, la menta, il tartufo, il caramello. In bocca è potente, ampio, tannico, avvolgente, lungo e vellutato.

Nonostante la grande struttura si apprezza comunque un buon equilibrio che si traduce in grande eleganza. Vino di sicuro invecchiamento, già molto apprezzabile ma con un punta che stimiamo tra 3 - 5 anni.

CURIOSITÀ

Vino dedicato a Giovanni Battista, fratello del nonno Giovanni, che in famiglia veniva chiamato appunto zio "Tistot".

