

Lo Zoccolaio

Cascina in Barolo

Barolo

*Denominazione
di Origine Controllata e
Garantita*

Lo Zoccolaio

Storia e tradizione da 3 generazioni Story and tradition from 3 generations

Barolo, terra dorata dell'enologia Piemontese, è immersa completamente nel paesaggio delle vigne. Colline a perdita d'occhio, disegnate nei secoli dalla mano dell'uomo che ha tratto da quei filari il cibo e la cultura. Un vero capolavoro, simile ad un quadro, che si è guadagnato il riconoscimento a Patrimonio dell'umanità nel 2014 con la creazione del sito UNESCO. La cascina Lo Zoccolaio è una tipica dimora agricola che deve il nome ad un antico fabbricante, ivi residente, di calzature di legno.

La Cascina Lo Zoccolaio da 3 generazioni si tramanda il concetto di tradizione e innovazione. Si è partiti dal "modernismo" della barrique per riapprodare all'uso di legni più grandi, mentre le scelte architettoniche della recente ristrutturazione rivisitano colori e materiali del territorio con una linea decisamente attuale.

L'albero dello Zoccolaio, presente sull'etichetta, è un grande pioppo bianco, cresciuto con un tronco doppio. L'albero doppio riporta all'albero rovesciato della tradizione giudaica e indiana che affonda le radici nella dimensione spirituale e innalza la sua imponente chioma nella realtà, nel mondo conosciuto. È l'albero della vita o della conoscenza del bene e del male.

La cascina Lo Zoccolaio sita a Bricco Barolo possiede 27 ettari di proprietà interamente nella Zona di Barolo.

Barolo, in the heart of Piedmontese wine, are completely immersed in the vineyard landscape. Hills till the eye can stretch, designed over the centuries by man, who has got from those rows food and culture. A true masterpiece, like a paint, which has earned recognition in World Heritage in 2014 with the creation of the UNESCO site. Lo Zoccolaio, is a typical farmstead named after an ancient maker of wooden shoes who resided there. Lo Zoccolaio Estate from 3 generation the concept of tradition and innovation is handed down. Started from the "modernism" of the barrique and go back to the use of larger wooden barrels, while the architectonic choices of the recent restructuring go over the colors and materials of the territory with a decisively present day line. Lo Zoccolaio tree is a great white poplar, grown up with a double trunk. The double tree harks back to the inverted tree of the Jewish and Indian tradition, which has roots in the spiritual dimension and raises its imposing foliage in the reality, in the known world. It is the tree of life, or of the knowledge of good and evil. Lo Zoccolaio Estate is located in Barolo and have 27 owner hectares in Barolo Area.

Amore e rispetto per la natura Love and respect for nature

Cascina Lo Zoccolaio segue esattamente il processo della tradizione. In vigna le uve vengono trattate con amore e rispetto. Ogni singola fase di produzione dai vigneti alla cantina. Senza l'uso di erbicidi, tra i filari viene mantenuto l'inerbimento controllato tramite il sovescio rispettando i ritmi della natura: queste sono le linee guida del approccio usato. La raccolta viene eseguita rigorosamente a mano selezionando solo le migliori uve con una resa inferiore per ottenere una migliore qualità.

Cascina Lo Zoccolaio follows exactly the process of tradition. In the vineyard the grapes are treated with love and respect. Every single phase of production from the vineyards to the cellar. Without the use of herbicides, between rows we plant different herb and we proceed with green manure for respecting the rhythms of nature: these are the guidelines of the approach used. The harvest is carried out rigorously by hand selecting only the best grapes with a lower yield to obtain better quality.



Questo Barolo è un blend di uve di nebbiolo provenienti dai nostri vigneti nei comuni di Barolo, Monforte d'Alba e Verduno.

This Barolo is a blend of Nebbiolo grapes from our vineyards in the of Barolo, Monforte d'Alba and Verduno municipality.

Lavorazione/Processing

L'uva ,raccolta in cassette, viene pigiata immediatamente dopo la vendemmia. Segue una fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata per almeno 15gg a cappello sommerso. Dopo la fermentazione alcolica avviene la svinatura e in cantina vengono create le condizioni per la malolattica. Il vino matura in Barrique Francesi per 36 mesi e affina in bottiglia 6 mesi prima di essere venduto.

The grapes, collected in crates, are crushed immediately after the harvest. It follows a fermentation in steel tanks Inox at a controlled temperature for at least 15 days with a submerged cap. After the alcoholic fermentation, the racking takes place and in the conditions for malolactic fermentation are created. The wine ages in French Barrique for 36 months and ages 6 months in bottle before to be sold.

Note di degustazione/Tasting notes

Colore rosso granato e sfumature aranciate che si intensificano col passare del tempo. Profumo intenso, complesso, delicato ed etereo allo stesso tempo; caldo, pieno e asciutto. Sapore morbido, avvolgente con equilibrata acidità, con tannini leggeri che offrono una buona persistenza.

Garnet red color and orange nuances that intensify over time. Intense, complex, delicate and scent ethereal at the same time; warm, full and dry. Taste soft, enveloping with balanced acidity, with tannins light that offer a good persistence.

Abbinamento consigliato/Recommended pairing

Può essere consumato con sughi di carne, selvaggina, arrostiti importanti, brasati, formaggi stagionati o erborinati.

It can be eaten with meat sauces, game, important roasts, braised meats, aged or blue cheeses.

Area di Produzione

Barolo, Monforte d'Alba e Verduno

Vitigno

100% Nebbiolo

Esposizione

Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m)

280-300 m

Terreno

Marnoso-Calcareo

Sistema di allevamento

Guyot.

Età vigneti (anni)

25/40.

Densità Ceppi

4,500 piante

Resa per ettaro

70 q/l

Vendemmia

Ottobre

Grado Alcolico

14.0% Vol

Acidità

5.6 g/l

Zuccheri (Residui)

<1 g/l

Temperatura di Servizio

16°-18°

Municipality of production

Barolo, Monforte d'Alba and Verduno

Grape Variety

100% Nebbiolo

Exposure

South-West

Altitude (a.s.l.)

280-300 m

Soil

Marn-Calcareus

Training system

Guyot.

Age of the vineyard (years)

25/40

Plant density

4,500 plants

Cropping level per hectare

70 q/l grapes

Harvest

October

Alcohol by volume

14.0% Vol

Acidity

5.6 g/l

Sugars (Reducers)

<1 g/l

Serving temperature

16°-18°