

# Lo Zoccolaio

*Cascina in Barolo*

## Baccanera Langhe

*Denominazione di Origine Controllata*

### **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 vino è un blend di 4 tipi di uve provenienti dai propri vigneti situati solo a Barolo e Monforte d'Alba. Dopo il raccolto fatto rigorosamente a mano come è tradizione solo le migliori uve, provenienti da ogni vigneto, sono selezionate in base alla vendemmia dei 4 vigneti. Grazie ad un lungo l'invecchiamento in barrique e questa miscela unica di uva rendono questo Baccanera un vino unico con la massima qualità e longevità. la bottiglia speciale, molto pesante, richiama le bottiglie del passato e ne esalta le qualità e le caratteristiche organolettiche.

This wine is a blend of 4 kind of grapes coming from their own vineyards located only in Barolo and Monforte d'Alba area. After the harvest made strictly by hand as is tradition only the best grapes, from each vineyard, are selected according to the vintage of the 4 vineyards. Thanks to long aging in barrique and this unique blend of grape make this Baccanera a unique wine with highest quality and longevity. the special bottle, very heavy, recalls the bottles of the past and enhances its qualities and its organoleptic characteristics

#### **Lavorazione/Processing**

Dopo la raccolta avviene la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione a contatto con la buccia di ogni tipo di uva separatamente. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene assemblato e matura in barrique francese per 18 mesi prima dell'imbottigliamento. Per tutti i passaggi nulla è trascurato; tutto è fatto nel rispetto della tradizione ma con le metodologie e gli strumenti più moderni.

After the harvest it comes the destalking, soft pressing, follows a fermentation in contact with the skin each wine separately. After the malolactic fermentation, the wine are assembled and matures in French Barrique for 18 months before bottling. The refining, up to the bottle, nothing is neglected; everything is done respecting the tradition but with the most modern methodologies and tools.

#### **Note di degustazione/Tasting notes**

Colore rosso rubino intenso e denso, frutti di bosco e profumi di prugna rossa con sentori di fieno e tracce speziate. Fresco, sapido e corposo al gusto, con una piacevole vena tannica e una buona consistenza che regala un finale lungo.

Intense and thick ruby red color, wild fruit and red plum perfumes with hay undertones and spicy traces. It is fresh, sapid and full-bodied to the taste, with a pleasant tannic streak and a good texture which gives a long final

#### **Abbinamento consigliato/Recommended pairing**

Si abbina a primi piatti corposi, carni rosse anche a media cottura, cacciagione, formaggi semi stagionati

It should be served with heavy first courses, red meats, even rare, game, semi-seasoned cheeses.

#### **Area di Produzione**

Barolo

#### **Vitigno**

Barbera, Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon

#### **Esposizione**

Sud-Est

#### **Altitudine (s.l.m)**

300 m

#### **Terreno**

Marnoso-Calcareo

#### **Sistema di allevamento**

Guyot.

#### **Età vigneti (anni)**

30

#### **Densità Ceppi**

4,500 piante

#### **Resa per ettaro**

70 ql

#### **Vendemmia**

Fine Settembre

#### **Grado Alcolico**

14.0% Vol (in base all'annata)

#### **Acidità**

5.6 g/l

#### **Zuccheri (Reesidui)**

<1 g/l

#### **Temperatura di Servizio**

16°-18°

#### **Municipality of production**

Barolo

#### **Grape Variety**

Barbera, Merlot, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon

#### **Exposure**

South-Est

#### **Altitude (a.s.l.)**

300 m

#### **Soil**

Marn-Calcareus

#### **Training system**

Guyot.

#### **Age of the vineyard (years)**

30

#### **Plant density**

4,500 plants

#### **Cropping level per hectare**

70 ql grapes

#### **Harvest**

End September

#### **Alcohol by volume**

14.0% Vol (based on the vintage)

#### **Acidity**

5.6 g/l

#### **Sugars (Reducers)**

<1 g/l

#### **Serving temperature**

16°-18°