lo Zoccolaio

Cascina in Barolo

Re Noir

PIEMONTE
D.O.C.

PINOT NERO

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 hectars 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.

lo Zoccolaio
Cascina in Barolo

Re Noir

PIEMONTE
D.O.C.

PINOT NERO

Questo vino è prodotto con Pinot Nero in purezza. Dopo la raccolta fatta rigorosamente a mano come è tradizione solo le migliori uve vengono selezionate in base alla vendemmia. Una minore resa e un invecchiamento più lungo rendono questo vino di altissima qualità.

This wine is produced using 100% Pinot Noir grapes. After the harvest, which is strictly done by hand according to tradition, only the best grapes are selected based on the vintage. A lower yield and longer aging process make this wine of the highest quality.

Lavorazione/Processing

Dopo la raccolta arriva la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata di 25°C. Questo consiste nel lasciare il mosto in contatto con le bucce per 10gg. Dopo la svinatura, in cantina vengono create le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica. Il vino matura in Barrique Francesi per 18 mesi e affina in bottiglia 6 mesi prima di essere venduto. 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 Inox still tanks to temperature controlled at 25°. This consists in leaving the must in contact with the skins and pips for 10 days. After racking, the ideal conditions for a perfect malolactic fermentation are created in the cellar. The wine matures in Freanch Barrique for 18 months and ages in the bottle for 6 months before being sold.
For all step nothing is neglected; everything is done respecting the tradition but with the most modern methodologies and tools..

Note di degustazione/Tasting notes

Il Pinot Nero, che si percepisce chiaramente nella raffinatezza dei profumi, è equilibrato tra spezie e frutti rossi. Di gusto intenso e pieno, di grande soddisfazione e persistenza.

The Pinot Nero, which can be felt clearly in the refinement of the perfumes, balanced between spices and red fruits. Of intense and full taste, of great satisfaction and persistence.

Abbinamento consigliato/Reccomended pairing

Può essere servito facilmente con menu nazionali, anche della cucina internazionale.

it can be served easily with country menus, even of the international cuisine.

Vitigno
100% Pinot Noir
Esposizione
Sud-Est
Altitudine (s.l.m)
300 m
Terreno
Marnoso-Calcareo
Sistema di allevamento
Guyot.
Età vigneti (anni)
15/20
Densità Ceppi
4,500 piante
Resa per ettaro
70 ql
Vendemmia
Fine Settembre
Grado Alcolico
14.0% Vol (in base all'annata)
Acidità
5.5 g/l
Zuccheri (Reesidui)
<1 g/l
Temperatura di Servizio
16°-18°

Grape Variety
100% Pinot Noir
Exposure
South-Est
Altitude (a.s.l.)
300 m
Soil
Marn-Calcareus
Training system
Guyot.
Age of the vineyard (years)
15/20
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
5.5 g/l
Sugars (Reducers)
<1 g/l
Serving temperature
16°-18°

lo Zoccolaio
Cascina in Barolo

Cascina Lo Zoccolaio
Localitą Boschetti 4 - 12060 Barolo (Cn)

info@cascinalozoccolaio.it
www.cascinalozoccolaio.it