



# PLOZZA

## ALPI RETICHE IGT

wine_info	blend	100% Nebbiolo				
	grapes drying time	3 months				
	winemaking	grapes hand picked, hand sorted				
	barrel ageing	24 months in new french oak barriques				
	shelf-life	30 years				
	bottle size	75 cl				
technical_details	alcohol % vol.	Data may vary depending on the vintage.	-17.0	vine_training_system	guyot	
	dry extract g/l		-40		average age of vines	-70
	total acidity g/l		-5.8		average altitude m	650
	total sugar g/l		<1		vine density per Ha	4500
	must-to-fruit ratio %		50		grape yield kg/Ha	6500
	production btl/s		-5000		soil	sandy, silty
vinyard_info						

IT

Per la realizzazione del Plozza, prelibatezza enologica prodotta esclusivamente nelle migliori annate, vengono vinificati grappoli di Nebbiolo maturati su piante quasi secolari che prima della torchiatura - come già accade per lo Sforzato - vengono lasciati appassire in cassetta per un periodo di tre mesi. Di fondamentale importanza è l'affinamento, che si protrae per ventiquattro mesi in legno vergine, dieci dei quali in una prima barrique e quattordici in una seconda.

Amiamo definire questo doppio travaso in legno nuovo «metodo 200% barrique», consci del fatto che una simile maturazione risulta efficace esclusivamente se l'uva utilizzata è di primissima qualità, con un'intensità del frutto tale da equilibrarsi alla perfezione con la delicatezza degli aromi di tostatura.

Ampio e intenso il fine panorama olfattivo, con dominanza di viola appassita e frutti maturi che virano presto verso effluvi di tabacco e sfumature di cuoio. La bocca è portentosa, rinvigorita da un persistente finale acido-tannico. Proposto in una bottiglia lussuosa con un'etichetta in ottone anticato, il Plozza - autentico vino da meditazione - viene custodito all'interno di una cassetta in legno pregiato.

DE

Für die Herstellung des Spitzenweins Plozza, der nur in den besten Jahrgängen produziert wird, verwendet man Nebbiolo-Trauben, die an fast hundertjährigen Rebstöcken reifen und vor der Pressung - wie bei der Sforzato-Produktion - drei Monate lang in Kisten trocknen. Von grundlegender Bedeutung ist der Ausbau von vierundzwanzig Monaten in neuen Holzfässern, zehn Monate im ersten Barrique und vierzehn Monate im zweiten.

Diese Umfüllmethode bezeichnen wir gern als „200% Barrique-Methode“. Dabei sind wir uns wohl bewusst, dass dieser Reifeprozess nur sinnvoll ist, wenn die Trauben von höchster Qualität sind und eine Fruchtintensität besitzen, die mit den delikaten Röstaromen ein perfektes Gleichgewicht bilden können.

Weitgefächert und intensiv ist das delikate Geschmacksparanorama. Es dominieren verblühte Veilchen und reife Früchte, bald jedoch tendieren sie zu Tabakduft und Ledernuancen. Im Gaumen stattdlich, verstärkt durch ein lang anhaltendes Finale mit herben Tanninen. Er präsentiert sich in einer luxuriösen Flasche mit einem rustikalen Messingetikett und wartet geduldig - als wahrer Meditationswein - in einer wertvollen Holzverpackung auf den Weinkenner.

EN

For the realization of the Plozza, an oenological delicacy produced exclusively in the best vintages, are vinified bunches of Nebbiolo matured on almost secular plants that before pressing - as already happens for the Sforzato - are left to dry in boxes for a period of three months. Of fundamental importance is the refinement, which lasts for twenty-four months in virgin wood, ten of which in a first new barrique and fourteen in a second new one.

We love to define this double decanting in new wood as the "200% barrique method", aware of the fact that such a maturation is only effective if the grapes used are of the highest quality, with an intensity of the fruit that perfectly balances with the delicacy of the toasting aromas.

The fine olfactory panorama is wide and intense, with a dominance of withered violet and ripe fruits that soon turn to tobacco scents and leather nuances. The taste is portentous, invigorated by a persistent acid-tannic finish. Proposed in a luxurious bottle with an antique brass label, the Plozza - an authentic meditation wine - is kept inside a small box in fine wood.