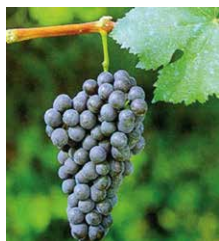




**MonteOliveto**  
*di Casà*

**ATLAS**

Barolo DOCG



Rosa canina



Cannella



Vaniglia

**La stella e la mitologia:** La stella indicata con Atlas corrisponde a 27 Tauri che dista circa 381 anni luce dalla Terra. Atlas o Atlante è uno dei titani primordiali figlio di Etere e Gaia, fratello di Prometeo e padre delle sette sorelle che costituiscono la costellazione delle Pleiadi. Secondo la tradizione, Atlas sostiene l'intera volta celeste.

**L'annata:** 2004

**Il vitigno:** Nebbiolo 100%

**Il Vigneto**

**L'origine (comune e zona):** Verduno, località Campasso e Riva Rocca

**Il tipo di suolo:** Calcareo - argilloso

**L'esposizione:** Sud - Est

**L'altitudine:** 280 - 350 metri sul livello del mare

**L'età delle viti:** 15 - 18 anni

**Il sistema di impianto:** Controspalliera

**Il sistema di potatura:** Guyot

**Il numero di viti a ettaro:** 4.000 piante

**La produzione ad ettaro:** 4.900 litri

**L'Annata**

**Il giudizio sintetico:** 5 stelle su 5

**La valutazione analitica:** L'avvio di 2004 si è segnalato subito per la presenza di buone nevicate in inverno e una forte piovosità in primavera, con il rallentamento del risveglio vegetativo della vite (8-10 giorni di ritardo). La primavera ha svolto un percorso regolare e, dopo un periodo piuttosto caldo a maggio, l'estate si è rivelata abbastanza mite, portando il ritardo di evoluzione a 15 giorni rispetto agli ultimi anni. Un settembre semplicemente perfetto ha attivato una maturazione regolare e un ottimo stato sanitario delle uve.

**La Vendemmia**

**L'epoca di vendemmia:** Inizio di settembre

**Tipo di vendemmia:** Raccolta manuale con cassette forate

**Le caratteristiche delle uve alla vendemmia:** Brix: 24,50° / Acidità: 6,50 % / pH: 3,35

**La Cantina**

**La pigiatura:** Pigiatura meccanica con diraspatura

**La fermentazione:** Vinificazione tradizionale in rosso con tre rimontaggi quotidiani

**Il tipo di lieviti:** Lieviti selezionati autoctoni

**La macerazione:** 13 giorni

**La maturazione:** In botti di rovere di Slavonia e di Allier da 20 a 40 ettolitri per tre anni

**L'imbottigliamento:** A marzo 2008

**L'affinamento in bottiglia:** Almeno 6 mesi in cantina

**Le bottiglie prodotte:** 1.000 bottiglie da 75 Cl

**Il Vino**

**La gradazione alcolica:** 14 % Vol

**L'acidità totale:** 5,20 %

**Il pH:** 3,44

**Gli zuccheri residui:** 1,10 g/l

**La temperatura di servizio:** 20°C

**I Caratteri Organolettici**

**Colore:** Rosso granato intenso con eleganti riflessi arancione

**Profumo:** Eleganti sentori fruttati (ciliegia sotto spirito, confettura e albicocca passa) e floreali (rosa) accompagnati da note speziate come la cannella e la vaniglia  
**Sapore:** Sapido ed elegante. Caldo e molto persistente. Grande armonia.

**The star and the mythology:** Atlas. The star is also identified with the name 27 Tauri and it is 381 light years from Earth. He is one of the primordial Titans, son of Ether and Gaia, brother of Prometheus and father of the seven sisters of the Pleiades star cluster. According to Greek mythology, he supported the heavens.

**Vintage:** 2004

**Grape variety:** Nebbiolo 100%

**The Vineyard**

**Area of origin:** Verduno, località Campasso e Riva Rocca

**Soil:** Limestone and clay

**Exposure:** South-East

**Altitude:** 280-350 m above sea level

**Age of vines:** 15 to 18 years old

**Pruning system:** Guyot

**Density per hectare:** 4,000 vines/ha

**Yield per hectare:** 4,900 l/ha

**The Vintage**

The 2004 vintage is marked by an excellent amount of snow during the winter and intense rainfall during the spring. This slowed down the awakening of the vines and produced a delay of about 8 to 10 days. The spring was regular and, after a hot May, the summer was rather mild. The month of September was optimal and it contributed to cause a regular maturation and good health of the grapes.

**The Harvest**

**Time of harvest:** Beginning of October

**Method:** Hand harvested with small vented bins.

**Characteristics of grapes at harvest:** Brix: 24,50° / Initial Acidity: 6,50 % / pH: 3,35

**The Winemaking**

**Pressing:** Mechanical pressing with destemming

**Fermentation:** Traditional, with three pumpovers per day

**Type of yeasts:** Selected local yeasts

**Skin contact:** 13 days

**Ageing:** 3 years in Slavonic and Allier oak barrels of 20 and 40 hl

**Bottling:** March 2008

**Bottle ageing:** 6 months

**Tot. bottles produced:** 1,000 bottles of 75 cl

**The Wine**

**Alcohol:** 14,00 %

**Total Acidity:** 5,20 %

**Final pH:** 3,44

**Residual Sugars:** 1,10 g/l

**Serving Temperature:** 20° C / 68° F

**Tasting Notes:**

Bright ruby core with elegant orange notes on the rim. The nose is complex, intense with aromas of spices – cinnamon and vanilla-, apricot and cherry jams and rose petals. On the palate the Barolo is rich with evident notes of cherry and plum. The finish is long and harmonious. Its personality is fully present and overwhelming.



**MonteOliveto**  
*di Casa*

Frazione Casa 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

[www.monteolivetodicasa.it](http://www.monteolivetodicasa.it)

[infopoint@monteolivetodicasa.it](mailto:infopoint@monteolivetodicasa.it)