

Barbaresco DOCG

Faset

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Finalmente è caduta la neve. La prima parte dell'anno è stata caratterizzata da abbondanti piogge e neve, accumulatasi fino a 60 cm di altezza tra i vigneti delle Langhe. Marzo non è stato piovoso e le temperature e ha visto temperature stabilmente stazionate sopra la media, che hanno favorito un inizio anticipato dello sviluppo vegetativo. Tali condizioni ci hanno portato ad aspettarci un'altra annata calda e una vendemmia precoce, ma siamo stati presto smentiti: in aprile e maggio le temperature si sono notevolmente abbassate, rallentando il primo sviluppo vegetativo. Le condizioni di metà maggio sembravano suggerire invece una vendemmia tardiva: le viti crescevano lentamente, le temperature erano piuttosto basse durante la notte e il vento era sempre freddo. Nella prima settimana di giugno tutte le varietà erano in piena fioritura, con qualche germoglio di Nebbiolo e Barbera già presente. Le ultime due settimane del mese sono state calde, caratterizzate da temperature nella media stagionale e da temporali che hanno portato 20-30 mm di pioggia. Giugno ha segnato l'inizio di un'estate lunga, calda (ma non torrida) e secca, durata fino a settembre, caratterizzata da temperature più miti durante il giorno. Le ultime due settimane di agosto sono state dedicate al diradamento dei vigneti più rigogliosi. La vendemmia si è svolta nei tempi consueti, regalando uve sane e di ottima maturazione, che hanno raggiunto condizioni di rara qualità. Nonostante le notevoli variazioni climatiche vissute nel periodo primaverile, la 2021 si è rivelata un'annata eccezionale grazie alle ottime condizioni meteorologiche che si sono succedute." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2014

VIGNETO: Faset

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1965

SUOLO: Il terreno è bianco-grigiastro di tipo calcareo-mamoso intervallato da fasce con venature sabbiose, ricco di minerali fra cui predominano magnesio e manganese

ESPOSIZIONE VIGNE: sulla parte sommitale della collina in esposizione sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 210-270 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 6/7 grappoli per ceppo

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini di Rovere da 55hl, 17 / 18 giorni a contatto con le bucce con il sistema di bagnatura soffice del cappello "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 30° e 27° C. Fermentazione malolattica in tino

AFFINAMENTO: minimo 2 anni. Matura 18 mesi in botte di Rovere di grande capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino granato con brillanti riflessi

PROFUMO: ampio ed aristocratico, note di petali di rosa appassita, piccoli frutti rossi ed un'elegante nota minerale amalgamata a spezie finissime

GUSTO: di grande struttura, avvolgente ed elegante, mineralità spiccata con trama fitta di tannini finissimi

ABBINAMENTI: lepre alle bacche di ginepro, faraona arrosto, agnolotti al sugo di arrosto, formaggi di buona stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

