

## Barbaresco DOCG

### Faset

**ANNATA:** 2020

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni specialmente nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nel mese di maggio e giugno più piovosi della media rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo, ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo che è stato caldo e asciutto ma senza eccessi. La grandezza dell'annata 2020 è derivata dal clima ideale nella fase cruciale, cioè un settembre mite e asciutto che ha consentito una perfetta maturazione e sanità dell'uva. Dal punto di vista della quantità di produzione, è stata un'annata generalmente abbondante, ma grazie al ricorso alla pratica ormai tradizionale del diradamento di fine agosto ha ricondotto la situazione alla normale bassa resa quantitativa, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve. Da metà agosto a settembre inoltrato ci sono state giornate luminose e ottima escursione termica tra giorno e notte condizioni che caratterizzano le "grandi annate" per la lenta, ma costante, maturazione dei tannini. La vendemmia è avvenuta per il vigneto Faset il 1° ottobre con uve perfettamente sane e mature." *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-marnoso 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

**CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA:** certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

**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:** lepore alle bacche di ginepro, faraona arrosto, agnolotti al sugo di arrosto, formaggi di buona stagionatura

**SERVING TEMPERATURE:** 18° C

**FORMATI:** 0,750 L - 1,5 L

**CHIUSURA:** sughero



*«This wine truly underlines the differences between the single vineyards of Barbaresco. The Faset vineyard is located only about 300 meters from Asili, yet the wines made from these respective sites are completely different. The 2016 Barbaresco Faset shows more heft and fiber with brooding dark fruit. This wine shows a whole different level of intensity. Pair it with Piedmont's plin ravioli»*  
Robert Parker 93+/100 points

