

BARBERA D'ASTI DOCG

Le Orme

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 ha ricondotto la situazione alla normalità, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: Barbera

AREA DI ORIGINE: selezione da diversi vigneti del sud astigiano, con particolare riferimento ai vigneti del podere La Court e Montemareto a Castelnuovo Calcea, La Serra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano
suolo: terreni chiari di origine sedimentaria marina, denominati "Sabbie Astiane" ricche di limo e microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato basso

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: elegante ed intenso, con note di frutti rossi freschi e maturi quali ciliegia, ribes

GUSTO: armonico, di buona struttura e rotondità, bella sapidità sul finale

ABBINAMENTI: pasta al pomodoro, pizza, pesce alla livornese, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l. - 3 l.

CHIUSURA: sughero

