

BARBERA D'ASTI DOCG

Le Orme

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di Marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. I mesi di Aprile e Maggio sono più freddi, quindi l'anticipo vegetativo viene annullato da tali condizioni climatiche. A metà Maggio l'annata sembra essere tardiva, le viti si allungano lentamente, di notte le temperature non sono mai alte e il vento è sempre freddo. Nella prima settimana di Giugno tutte le varietà sono in piena fioritura e qualche acino di nebbiolo e barbera è già allegato. Le ultime due settimane di Giugno sono calde, con temperature nelle media e con temporali che portano 20-30 mm di pioggia. Da questo periodo inizia una lunga estate calda (mai torrida) ed asciutta, che prosegue nel mese di Settembre con temperature diurne più miti. Le ultime due settimane di Agosto sono dedicate al diradamento dei vigneti più abbondanti. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche con uve con una sanità e maturazione spettacolare, condizioni così perfette sono rare. Il 2021, nonostante un iniziale primavera con alternanza climatica, il successivo andamento climatico perfetto ne ha scaturito una qualità eccelsa da 5 stelle" *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

