
Barbera d'Asti DOCG

Le Orme "16 mesi"

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni.

L'inizio vegetativo è avvenuto nei tempi normali ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore che è dovuto intervenire tempestivamente con trattamenti antiperonosporici ed operazioni agronomiche idonee mirate a mantenere una perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento del 30-35%) che ha consentito un prosieguo ideale di maturazione con grande equilibrio.

Determinante il clima ideale instauratosi nelle ultime settimane estive con giornate miti e notti fresche che hanno determinato una graduale maturazione e uno sviluppo di profumi spiccati ed eleganti.

La vendemmia dell'uva Barbera è avvenuta nei tempi classici (18-25 settembre) Il vino Le Orme 2018 si presenta con uno spiccato bouquet di ciliegia e piccoli frutti rossi, mentre in bocca denota una notevole piacevolezza con un finale rotondo e una bella sapidità.

"Stefano Chiarlo, winemaker"

VITIGNO: barbera

AREA 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

AFFINAMENTO: almeno 16 mesi di affinamento prima dell'uscita in commercio

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

