

# Barbaresco DOCG

## Faset

**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 ed un settembre con giornate miti e notti fresche che hanno determinato una graduale maturazione e uno sviluppo di profumi spiccati ed eleganti. La vendemmia è avvenuta il 7 ottobre con uve sanissime e perfettamente mature. Il vino si svela con un bouquet di grande finezza già con una spiccata marca del terroir di provenienza sin d'ora, al gusto armonico fresco, lungo e corredato di una trama di tannini setosi!" *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:** lepre 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

