

BOROLI

BAROLO



BAROLO cru VILLERO 2011

Denominazione: Barolo Docg Villero

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vigneti si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è sud e sud-ovest; il terreno è calcareo argilloso, con una profondità sulla marna di 1 metro. Il portainnesto è Kober, con una densità di viti di 4500/ha e con un'età di 35 anni.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-15 giorni, successiva permanenza sulle bucce a cappello sommerso per 20-25 giorni e poi la svinatura; la fermentazione malolattica avviene in legno piccolo in locali a temperatura controllata, quindi si travasa e l'invecchiamento avviene in legno piccolo nuovo e di secondo passaggio per non meno di due anni. Quindi si imbottiglia e l'affinamento è non inferiore a un anno, spesso il vino riposa per 2 anni.

Descrizione: colore rosso rubino, con leggeri riflessi aranciati. Profumo netto, speziato, con sentori di sottobosco e cuoio, con note balsamiche. Gusto: pieno, lungo, fresco, gradevole. Si nota una presenza di tannino dolce, morbido accompagnato da sentori di liquirizia che ne completa la struttura. E' un vino adatto a un lungo invecchiamento che lo aiuterà ad evolversi ancora di più.

Caratteristiche tecniche: Alcool 14,5 %, Zuccheri 0,5 g/l, Acidità Totale 6,14 g/l, Estratto non riduttore 30,5 g/l.

Qualità annata: Grande.

Andamento climatico annata 2011: La vendemmia 2011 è stata abbastanza precoce e con rese in vigneto un po' scarse. L'inverno è stato regolare sia per le temperature che per le precipitazioni. Le temperature alte dei primi mesi della primavera hanno causato un inizio di ripresa vegetativa anticipata e, anche se Giugno e Luglio non sono stati eccessivamente caldi, l'andamento fisiologico della vite non ha rallentato. Durante il mese di Agosto si sono registrate temperature diurne anche elevate che hanno quindi causato una perdita di peso specialmente nei vigneti esposti a Sud e Sud-Ovest causando anche una maturazione non omogenea tra le varie esposizioni; obbligando quindi i viticoltori a differenziare il periodo vendemmiale secondo l'esposizione. Provvidenziale per il Nebbiolo e il Barbera è stata la pioggia agli inizi di Settembre, che ha aiutato a raggiungere un buon equilibrio di maturazione tra la componente fenolica e la maturità tecnologica. Dal punto di vista sanitario si tratta di un'annata in cui non si è dovuto intervenire in modo particolare. Come sempre è stato premiato chi ha lavorato bene durante l'anno e ha poi saputo cogliere il momento migliore per la raccolta. L'annata in generale è da considerare a 4 stelle, quindi grande.