

BAROLO 2010

Denominazione: Barolo Docg

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vigneti si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è est, ovest e sud-ovest; il terreno è argilloso calcareo, con una profondità sulla marna di 0,5 metri. Il portainnesto è Kober/SO4, con una densità di viti di 4000/ha e con un'età che varia dai 6 ai 35 anni.

Vinificazione: in rosso con pigia-diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata per 10-12 giorni, successiva svinatura e fermentazione malo lattica in legno piccolo in locali a temperatura controllata. Terminata la fermentazione malolattica si effettua un travaso in legno piccolo e grande per l'invecchiamento non inferiore a due anni. Infine si procede all'imbottigliamento e il vino si affina in bottiglia per non meno di un anno.

Descrizione: colore rosso granato, profumo netto, speziato, con sentori di cuoio, profumo asciutto, pulito, leggermente tannico, lungo.
Buona struttura e longevità.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,92%, Zuccheri 0,3 g/l, Acidità Totale 6,35 g/l, Estratto non riduttore 30,7 g/l.

Andamento climatico: Inverno rigido, lungo e nevoso; le riserve idriche accumulate durante questo periodo hanno favorito un ottimo germogliamento e vigoria della vite durante i mesi di aprile e maggio che sono stati caldi.

L'inizio dell'estate è stato caratterizzato da piogge intense, poi luglio e agosto hanno registrato temperature mediamente più basse della norma.

Verso fine agosto e l'inizio di settembre le temperature sono nuovamente aumentate e c'è stata una buona escursione termica che ha favorito la maturazione anche polifenolica delle varietà di uva più tardive come il nebbiolo permettendo di ottenere un prodotto grande/eccellente.