

BAROLO DOCG BRUNELLA

2014

Denominazione: Barolo Docg Brunella

Vitigno: Nebbiolo 100%. I vitigni si trovano nel comune di Castiglione Falletto, cuore delle Langhe e della zona del Barolo. L'esposizione è Sud-Ovest; il terreno è argilloso calcareo, con una profondità sulla marna di 1/2 metri. Il portainnesto è Kober/S04, con una densità di viti di 4000-4500/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, poi cappello sommerso per 15 giorni e in seguito 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 rubino vivo acceso, limpido. Profumo netto con frutta fresca e matura. Gusto molto avvolgente, fresco e armonico, grande eleganza e finezza. Ottimo equilibrio, Lungo e persistente con un tannino piccolo, rotondo e finale dolce.

Caratteristiche tecniche: Alcool 13,5 %, zuccheri 0,3 g/l, acidità totale 6,26 g/l, estratto non riduttore 31,5 g/l

Andamento climatico: Nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, l'andamento climatico ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta ad un favorevole finale di stagione. La quantità di precipitazioni nell'estate è stata oltre la media per l'intensità dei fenomeni che si sono verificati. Il mese di settembre è stato indubbiamente positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica. E' prevedibile attendersi vini mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali.

Qualità annata: Ottima

