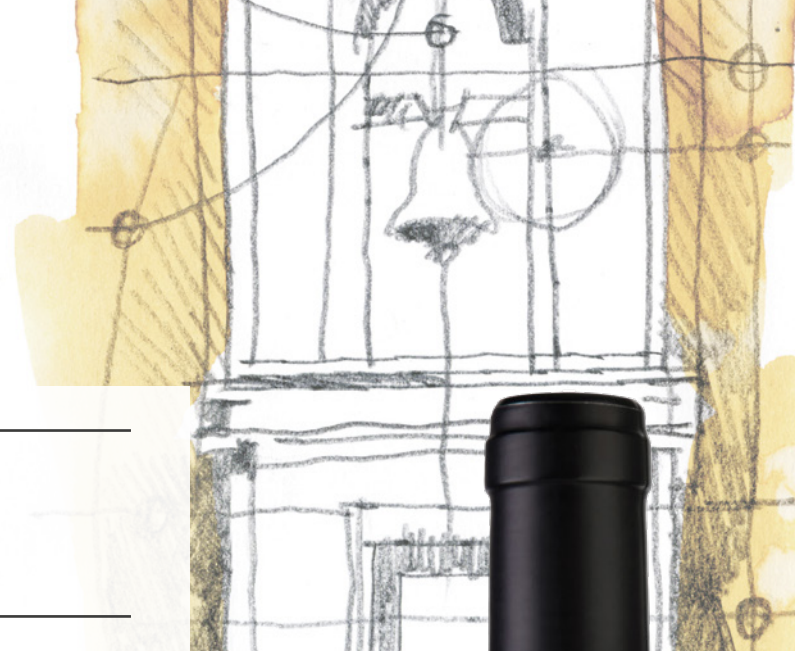




Reyna

Barbaresco DOCG

ANNATA: 2022

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "In Piemonte il clima è stato caratterizzato da un inverno mite con scarse precipitazioni, seguito da una primavera altrettanto siccitosa con un anticipo vegetativo di 2 settimane; anticipo che si è mantenuto nelle stagioni successive. Giugno e luglio continuano ad essere caldi e siccitosi, ma due eventi piovosi nella zona del Barbaresco e Barolo, con 120 mm circa di pioggia, riportano equilibrio nell'acino in termini di rapporto polpa/buccia e maturazione. Per favorire il mantenimento degli aromi, della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si è mantenuta la vegetazione a copertura dei grappoli e si anticipato il diradamento (20/22 agosto) e la vendemmia manuale il 23 settembre con una decina di giorni di anticipo con uve perfettamente sane e mature."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marne argilloso-calcaree grigio bluastre con buona presenza di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento in estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio. Da 15 a 18 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

INVECCHIAMENTO: minimo 2 anni, di cui almeno da 9 a 12 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso granato dai riflessi brillanti

PROFUMO: aristocratico, complesso, di estrema eleganza. Note eteree, piccoli frutti rossi, petali di rose, foglie di the, speziatura dolce

GUSTO: aristocratico, notevole la finezza dei tannini ed equilibrato il lungo finale gustativo

ABBINAMENTI: risotto, ossobuco, agnello alle erbe

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

FORMATI: 0,750 l. - 1,5 l.

CHIUSURA: sughero

