



Reyna Barbaresco DOCG

ANNATA: 2023

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'autunno mite del 2022 ha fatto da preludio a un inverno privo di piogge significative, caratterizzato da un clima siccitoso e da temperature superiori alla media, protrattesi da gennaio ad aprile. Solo a maggio sono arrivate precipitazioni disomogenee sul territorio. Giugno si è mantenuto nella norma, mentre luglio ha registrato un'impennata delle temperature con picchi di calore che hanno innescato uno stress idrico moderato. Le piogge del 25 agosto hanno brillantemente riequilibrato la situazione, riportando a un corretto rapporto polpa/buccia e consentendo alla pianta di ripristinare condizioni ideali. Il clima si è poi mantenuto soleggiato e asciutto fino a fine settembre, con una buona escursione termica giorno/notte, risultata determinante per un'ottima maturazione delle uve. La vendemmia è avvenuta nei tempi classici della zona, dal 5 al 10 ottobre. Il millesimo si presenta con gradazioni alcoliche non eccessive e ben equilibrate con l'acidità. Si definisce un'annata pronta al bouquet e al gusto, caratterizzata da tannini setosi, carattere e armonia, con un ottimo potenziale di longevità." *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 a fine 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 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

