

Barbaresco DOCG

Asili

ANNATA: 2020

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni, specialmente nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (marzo e aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nel mese di maggio e giugno, più piovosi della media, rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo, ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo che è stato caldo e asciutto ma senza eccessi. La grandezza dell'annata 2020 è derivata dal clima ideale nella fase cruciale, cioè un settembre mite e asciutto, che ha consentito una perfetta maturazione e sanità dell'uva. Dal punto di vista della quantità di produzione, è stata un'annata generalmente abbondante, ma grazie al ricorso alla pratica ormai tradizionale del diradamento di fine agosto, ha ricondotto la situazione alla normale bassa resa quantitativa, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve. Da metà agosto a settembre inoltrato ci sono state giornate luminose e ottima escursione termica tra giorno e notte, condizioni che caratterizzano le "grandi annate" per la lenta, ma costante, maturazione dei tannini. La vendemmia è avvenuta per il vigneto Asili il 3 ottobre con uve perfettamente sane e mature." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Asili

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

ANNO DI IMPIANTO: 1990

SUOLO: marne calcaree grigio-bluastre a pH basico con presenza minoritaria di argilla, povero in sostanza organica, ma ricco di microelementi quali magnesio e calcio

ESPOSIZIONE VIGNE: sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 250 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 5/6 grappoli per ceppo

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: V.I.V.A "Sustainability and Culture"

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione di 17 / 18 giorni a contatto con le bucce in tini di Rovere da 55hl con il sistema di bagnatura soffice del cappello a "doccia" ad una temperatura compresa tra i 30° e 27° C. Fermentazione malolattica in tino

AFFINAMENTO: minimo 2 anni. Matura 18 mesi in botte di Rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino granato con brillanti riflessi

PROFUMO: grande eleganza, etereo, con note di violetta, frutti rossi spezie finissime

GUSTO: ampio, setoso, avvolgente di sorprendente lunghezza

ABBINAMENTI: risotto ai porcini, arrosto di maiale, costole di agnello

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

