

Barbaresco Docg

Asili

ANNATA: 2021

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'inverno è finalmente nevoso. I primi mesi dell'anno sono caratterizzati da pioggia e neve con accumuli nei vigneti delle Langhe fino a 60 centimetri. Nel mese di Marzo non piove mai e le temperature sono sempre oltre la media portando ad un inizio vegetativo precoce. Queste condizioni ci facevano pensare ad un'altra annata anticipata e calda, ma non sarà proprio così. I mesi di Aprile e Maggio sono più freddi, quindi l'anticipo vegetativo viene annullato da tali condizioni climatiche. A metà Maggio l'annata sembra essere tardiva, le viti si allungano lentamente, di notte le temperature non sono mai alte e il vento è sempre freddo. Nella prima settimana di Giugno tutte le varietà sono in piena fioritura e qualche acino di nebbiolo e barbera è già allegato. Le ultime due settimane di Giugno sono calde, con temperature nelle media e con temporali che portano 20-30 mm di pioggia. Da questo periodo inizia una lunga estate calda (mai torrida) ed asciutta, che prosegue nel mese di Settembre con temperature diurne più miti. Le ultime due settimane di Agosto sono dedicate al diradamento lasciando sulla pianta 5-6 grappoli per vite. La vendemmia avviene nelle tempistiche classiche, il 3 Ottobre, con uve con una sanità e maturazione spettacolare, condizioni così perfette sono rare. Il 2021, nonostante un'iniziale primavera con alternanza climatica, il successivo andamento climatico perfetto ne ha scaturito una qualità eccelsa da 5 stelle di grande carattere, longevità ma anche di stoffa ricca di tannini fini e setosi." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Asili

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

SUOLO: mame 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 - sud/ovest

ALTITUDINE VIGNE: 250 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

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

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITA': Equalitas

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 grandi di Rovere, 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

