

Barbaresco DOCG

Asili

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

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Asili

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

SUOLO: marne calcaree grigio-bluestre 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 SOSTENIBILITÀ: 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, costolete di agnello

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

