

Barbaresco DOCG

Faset

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 seccata 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. È stata un'annata in cui la sensibilità ed esperienza del vigneron, unita alla resilienza della vite al clima, sono stati elementi determinanti per la qualità finale del Barbaresco Faset, sorprendentemente espressivo, equilibrato e di gran carattere." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2014

VIGNETO: Faset

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1965

SUOLO: Il terreno è bianco-grigiastro di tipo calcareo-marnoso intervallato da fasce con venature sabbiose, ricco di minerali fra cui predominano magnesio e manganese

ESPOSIZIONE VIGNE: sulla parte sommitale della collina in esposizione sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 210-270 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 6/7 grappoli per ceppo

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini di Rovere da 55hl, 17 / 18 giorni a contatto con le bucce 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 grande capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino granato con brillanti riflessi

PROFUMO: ampio ed aristocratico, note di petali di rosa appassita, piccoli frutti rossi ed un'elegante nota minerale amalgamata a spezie finissime

GUSTO: di grande struttura, avvolgente ed elegante, mineralità spiccata con trama fitta di tannini finissimi

ABBINAMENTI: lepre alle bacche di ginepro, faraona arrosto, agnolotti al sugo di arrosto, formaggi di buona stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

