

Barbaresco DOCG

Faset

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: 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

