



Reyna Barbaresco DOCG

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 Barbaresco dal 3 all'8 ottobre con uve perfettamente sane e mature."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marne argillose-calcaree grigio bluastre con buona presenza di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio. Da 15 a 18 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C.

INVECCHIAMENTO: minimo 2 anni, di cui almeno da 9 a 12 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso granato dai riflessi brillanti

PROFUMO: aristocratico, complesso, di estrema eleganza.

Note eteree, piccoli frutti rossi, petali di rose, foglie di the, speziatura dolce

GUSTO: aristocratico, notevole la finezza dei tannini ed equilibrato

il lungo finale gustativo

ABBINAMENTI: risotto, ossobuco, agnello alle erbe

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

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

CHIUSURA: sughero

