



Reyna Barbaresco DOCG

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

SUOLO: marna argillosa-calcareea grigia 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

