



Tortoniano Barolo DOCG

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 siccitosa e da un anticipo vegetativo di circa due settimane, mantenutosi anche nelle fasi successive. Giugno e luglio sono proseguiti caldi e siccitosi, ma due eventi piovosi nelle zone del Barbaresco e del Barolo, con circa 120 mm di pioggia, hanno riportato equilibrio nell'acino in termini di rapporto polpa/buccia e maturazione. Per favorire il mantenimento degli aromi e della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si è mantenuta una buona copertura vegetativa dei grappoli e si è anticipato il diradamento (20-22 agosto) così come la vendemmia manuale, svolta dal 20 al 26 settembre, con circa due settimane di anticipo e con uve perfettamente sane e mature. È un millesimo in cui l'esperienza del viticoltore e la sorprendente resilienza della vite hanno fatto la differenza, donandoci un'annata di ottima qualità, pronta alla beva ma al tempo stesso elegante ed espressiva, con una sicura prospettiva di longevità." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marne calcaree tufacee grigie risalenti all'era Tortoniana (9 milioni di anni fa) di origine sedimentaria marina; calcare attivo 12% e Ph basico. Noto per la presenza di microelementi in particolare magnesio e manganese

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 tra 31 e 27 °C

INVECCHIAMENTO: minimo 3 anni, matura da 18 a 24 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: granato dai brillanti riflessi luminosi

PROFUMO: attraente, complesso con note di petali di rosa, bacche di ginepro, spezie fini

GUSTO: ampio, di buona struttura con una trama di tannini setosi che sorprendono donando armonia a 4-5 anni dalla vendemmia. Noto per l'eleganza e la persistenza

ABBINAMENTI: fettuccine ai porcini, brasato al Barolo, piccione, formaggi di buona stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l.

CHIUSURA: sughero

