



Tortoniano Barolo DOCG Riserva

ANNATA: 2019

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a novembre e moderate nevicate a dicembre seguite da un gennaio asciutto fino ai primi di febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il seguito di febbraio e marzo è stato contraddistinto da un tempo mite e asciutto, situazione mutata ad aprile e maggio con piogge abbondanti che hanno riequilibrato la vegetazione delle viti che denotava difforni germogliamenti tra le parti alte e basse delle colline. Maggio e giugno sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto con temperature al di sopra della media, solo per un breve periodo. L'inusuale ed importante pioggia dell'inizio di luglio, seguita un periodo estivo mite ed asciutto ed ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione; il mese cruciale di settembre ed inizio ottobre grazie al clima ideale con notevole differenza termica tra notti e giorno hanno contraddistinto questa annata rendendola "Eccezionale". La vendemmia è avvenuta dall'11 al 17 ottobre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità." Stefano Chiarlo, Winemaker

VITIGNO: nebbiolo

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITA': Equalitas

NOTE TECNICHE: il nostro Tortoniano Barolo DOCG Riserva nasce da una selezione delle uve migliori destinate al nostro Tortoniano. Una parte importante (1 ha su 2) viene da Cerequio, l'altra parte da vigneti circostanti. Il lungo passaggio in botti di medie e grandi capacità (30 mesi) e il lungo affinamento in bottiglia (almeno 30 mesi) ne esaltano la classicità. Esprime una trama fitta di tannini dolci. Con gli anni, o decantando, sorprendono le note speziate, il tabacco, la liquirizia

ABBINAMENTI: piccione arrosto con salsa di foie gras e cavolo nero
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

FORMATI: 0,750 L

CHIUSURA: sughero

