

Barbaresco Docg Riserva

Montestefano

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 sono stati contraddistinti 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 ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione che è avvenuta dal 6 al 10 Ottobre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità. Il Barbaresco Montestefano si presenta con bouquet ampio, complesso ricco di piccoli frutti e spezie finissime. In bocca carattere, struttura e lunghezza in splendida armonia con trama di tannini fitti e setosi delineano un'annata eccellente adatta alla beva nei primi anni dall'uscita ma con una longevità notevole e rara superiore ai 20-25 anni." *Stefano Chiaro, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2019

VIGNETO: Montestefano

ESTENSIONE VIGNETO: 0,34 Ha circa

ANNO DI IMPIANTO: 1951

SUOLO: marne calcaree argillose

ESPOSIZIONE VIGNE: sud - sud/ovest

ALTITUDINE VIGNE: 280 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

RESA: circa 1 kg di uva per pianta

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITA': Equalitas

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione di circa 20 giorni a contatto con le bucce

AFFINAMENTO: 4 anni. Matura 2 anni in botte, a seguire 2 anni in bottiglia di affinamento

COLORE: rosso granato con riflessi brillanti

PROFUMO: ampio, etereo di notevole complessità ed eleganza. Bouquet con note di piccoli frutti rossi, note di prugna nera accompagnate da complesse dolci note speziate e di genziana, cacao e liquirizia

GUSTO: di grande impatto e carattere, di notevole struttura supportata da consistente stoffa di tannini fini. Notevole è la lunghezza e la persistenza: è un vino dal grande potenziale in longevità e crescente complessità negli anni a venire

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

