

Barbaresco DOCG

Asili

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 difformi 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. I Barbareschi si presentano ricchi in colore e da bouquet già aperto e variegato sin dalla fase di gioventù. In bocca carattere, struttura in splendida armonia con trama di tannini fitti e setosi delineano un'annata Eccellente adatta alla beva sia nei primi anni dall'uscita ma con una longevità notevole e rara." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Asili

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

ANNO DI IMPIANTO: 1990

SUOLO: marne calcaree grigio-bluestre a pH basico con presenza minoritaria di argilla, povero in sostanza organica, ma ricco di microelementi quali magnesio e calcio

ESPOSIZIONE VIGNE: sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 250 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 5/6 grappoli per ceppo

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: certificazione V.I.V.A "SustainableWine"

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione di 17 / 18 giorni a contatto con le bucce in tini di Rovere da 55hl con il sistema di bagnatura soffice del cappello a "doccia" ad una temperatura compresa tra i 30° e 27° C. Fermentazione malolattica in tino

AFFINAMENTO: minimo 2 anni. Matura 18 mesi in botte di Rovere di media capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino granato con brillanti riflessi

PROFUMO: grande eleganza, etereo, con note di violetta, frutti rossi spezie finissime

GUSTO: ampio, setoso, avvolgente di sorprendente lunghezza

ABBINAMENTI: risotto ai porcini, arrosto di maiale, costole di agnello

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

«Plenty of tar and plum character with full body, dense and chewy tannins and a long and powerful finish. Ripe fruit at the end. A wine for the future. Drink after 2021.» James Suckling 95/100 points

