

Barbaresco DOCG

Faset

ANNATA: 2018

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 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 trame di tannini fitti e setosi delineano un'annata. Eccellente adatta alla beva sia nei primi anni dall'uscita ma con una longevità notevole e rar" *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 2014

VIGNETO: Faset

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha

ANNO DI IMPIANTO: 1965

SUOLO: Il terreno è bianco-grigiastro di tipo calcareo-mamoso intervallato da fasce con venature sabbiose, ricco di minerali fra cui predominano magnesio e manganese

ESPOSIZIONE VIGNE: sulla parte sommitale della collina in esposizione sud ovest

ALTITUDINE VIGNE: 210-270 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CEPPI PER ETTARO: 4.500

RESA: diradamento dei grappoli in eccesso a fine estate lasciando 6/7 grappoli per ceppo

CERTIFICAZIONE FILOSOFIA PRODUTTIVA: certificazione V.I.V.A "Sustainable Wine"

VENDemmIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica in tini di Rovere da 55hl, 17 / 18 giorni a contatto con le bucce 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 grande capacità, prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso rubino granato con brillanti riflessi

PROFUMO: ampio ed aristocratico, note di petali di rosa appassita, piccoli frutti rossi ed un'elegante nota minerale amalgamata a spezie finissime

GUSTO: di grande struttura, avvolgente ed elegante, mineralità spiccata con trama fitta di tannini finissimi

ABBINAMENTI: lepre alle bacche di ginepro, faraona arrosto, agnolotti al sugo di arrosto, formaggi di buona stagionatura

SERVING TEMPERATURE: 18° C

FORMATI: 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero



«This wine truly underlines the differences between the single vineyards of Barbaresco. The Faset vineyard is located only about 300 meters from Asili, yet the wines made from these respective sites are completely different. The 2016 Barbaresco Faset shows more heft and fiber with brooding dark fruit. This wine shows a whole different level of intensity. Pair it with Piedmont's plin ravioli»
Robert Parker 93+/100 points

