

Barbaresco DOCG

Asili

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 con un anticipo vegetativo di 2 settimane; anticipo che si è mantenuto nelle stagioni successive. Giugno e luglio continuano ad essere caldi e siccitosi, ma due eventi piovosi nella zona del Barbaresco e Barolo, con 120 mm circa di pioggia, riportano equilibrio nell'acino in termini di rapporto polpa/buccia e maturazione. Per favorire il mantenimento degli aromi, della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si è mantenuta la vegetazione a copertura dei grappoli e si anticipato il diradamento (20/22 agosto) e la vendemmia manuale il 23 settembre con una decina di giorni di anticipo con uve perfettamente sane e mature. È stata un'annata in cui la sensibilità ed esperienza del vigneron, unita alla resilienza della vite al clima, sono stati elementi determinanti per la qualità finale del Barbaresco Asili, sorprendentemente espressivo, equilibrato e di gran carattere." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: Nebbiolo

COMUNE: Barbaresco

PRIMA ANNATA PRODOTTA: 1996

VIGNETO: Asili

ESTENSIONE VIGNETO: 1 Ha circa

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 - sud/ovest

ALTITUDINE VIGNE: 250 m s.l.m.

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

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

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITÀ: Equalitas

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 grandi di Rovere, 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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

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

CHIUSURA: sughero

