

Barbera d'Asti DOCG

Le Orme

ANNATA: 2023

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'autunno mite del 2022 ha fatto da preludio a un inverno privo di piogge significative, con un clima siccitoso e temperature superiori alla media che si sono protratte da gennaio ad aprile. Solo a maggio sono arrivate precipitazioni disomogenee sul territorio. Giugno è stato nella norma, ma luglio ha portato un'impennata delle temperature con picchi di 40 °C, innescando uno stress idrico moderato. Le piogge di metà agosto hanno riequilibrato il rapporto polpa/buccia, permettendo una corretta maturazione. Le temperature si sono mantenute elevate fino a fine settembre. Nonostante le difficoltà il vitigno barbera ha mostrato ancora una volta la sua capacità di adattamento. Il ciclo vegetativo ha registrato uno sviluppo regolare, con un leggero anticipo su tutte le fasi fenologiche. Il clima ha favorito un rapporto buccia/polpa leggermente sbilanciato verso la buccia, conferendo concentrazione al frutto e un'intensa componente fenolica. La vendemmia è stata per noi anticipata di 15 giorni al fine di mantenere lo "stile Chiarlo", cioè mantenere nei vini equilibrio tra alcolicità mai esasperata, eleganza e freschezza (acidità). L'annata è caratterizzata da vini fin da subito di colore intenso, bouquet ricco di frutta matura e note dolci e fini. Al palato risultano pieni, vellutati, lunghi e sostenuti da una sorprendente freschezza."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: Barbera

AREA DI ORIGINE: selezione da diversi vigneti del sud astigiano, con particolare riferimento ai vigneti del podere La Court e Montemareto a Castelnuovo Calcea, La Serra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano

SUOLO: terreni chiari di origine sedimentaria marina, denominati "Sabbie Astiane" ricche di limo e microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato basso

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: elegante ed intenso, con note di frutti rossi freschi e maturi quali ciliegia, ribes

GUSTO: armonico, di buona struttura e rotondità, bella sapidità sul finale

ABBINAMENTI: pasta al pomodoro, pizza, pesce alla livornese, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l. - 3 l.

CHIUSURA: sughero, screw cap

