

Barbaresco DOCG

Asili

ANNATA: 2016

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2016 sarà ricordata a lungo per la rara eccellenza qualitativa. È stata una vendemmia caratterizzata da un clima che ha seguito i canoni classici delle stagioni, senza anomalie meteorologiche, permettendo alle uve sanissime di raggiungere una maturazione perfetta ed uniforme nei tempi classici. Un adeguato diradamento dei grappoli effettuato a fine agosto, ha fatto sì che nell'ultimo mese la pianta abbia convogliato tutta l'energia sui pochi grappoli, determinando una splendida maturazione favorita da giornate soleggiate e notti fresche. La vendemmia è avvenuta nei tempi classici (5-9 Ottobre). Un millesimo d'eccellenza" *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-bluastre 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

