

## Barbaresco DOCG

### Faset

**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 metereologiche, 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:** 2014

**VIGNETO:** Faset

**ESTENSIONE VIGNETO:** 1 Ha

**ANNO DI IMPIANTO:** 1965

**SUOLO:** Il terreno è bianco-grigiastro di tipo calcareo-marnoso 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 "SustainableWine"

**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*

