

Barbaresco DOCG

Asili

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni. L'inizio vegetativo è avvenuto nei tempi normali, ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore che è dovuto intervenire tempestivamente con trattamenti antiperonosporici ed operazioni agronomiche idonee mirate a mantenere una perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento del 30-35%) che ha consentito un prosieguito ideale di maturazione con grande equilibrio. Determinante il clima ideale instauratosi nelle ultime settimane estive ed un settembre con giornate miti e notti fresche che hanno determinato una graduale maturazione e uno sviluppo di profumi spiccati ed eleganti. La vendemmia è avvenuta il 7 ottobre con uve sanissime e perfettamente mature. Il vino si svela con un bouquet di grande finezza già con una spiccata marca del terroir di provenienza sin d'ora, al gusto armonico fresco, lungo e corredato di una trama di tannini setosi." *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-bluestre 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

