

Barolo DOCG Palás

ANNATA: 2017

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "Note sull'annata del produttore: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate con scarsissime precipitazioni. In vigna abbiamo quindi adottato pratiche agronomiche che ci permettessero di preservare l'umidità nel terreno la freschezza delle uve. Sono stati fatti lavori eccezionali di lavorazioni del terreno per ossigenare le radici, abbiamo evitato le sfogliature per impedire il soleggiamento diretto sui grappoli onde evitare scottature ed abbiamo ritardato l'operazione di diradamento per non rischiare di danneggiare i grappoli. Infine per mantenere l'eleganza, la freschezza ed evitare un tenore alcolico eccessivo abbiamo anticipato di una decina di giorni la vendemmia rispetto alla normalità. (25 settembre /2 ottobre). Secondo noi il 2017 è un millesimo paragonabile ad annate come il 2007 o 2011 per climatologia e caratteristiche organolettiche quali un'armonia gustativa già nella fase giovanile grazie all'integrazione di tannini già morbidi e setosi integrati in un vino di struttura importante ma anche con complessità olfattiva e longevità ottima." *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO	nebbiolo
VIGNETO	Monforte, Verduno, La Morra
SUOLO	Marne argilloso-calcaree e tufacee di origine Elveziana per i terreni di Monforte d'Alba. I terreni di La Morra e Verduno, di origine Tortoniana, sono caratterizzati da una maggiore presenza di limo e sabbia
ESPOSIZIONE VIGNE	principalmente esposizioni ad est, sud-est
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
VENDEMMIA	raccolta manuale
VINIFICAZIONE	in vasche d'acciaio. 13 / 14 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
AFFINAMENTO	minimo 3 anni, matura per 24 mesi in botte grande prima dell'affinamento in bottiglia
COLORE	rosso granato con riflessi brillanti
PROFUMO	etereo, balsamico e complesso. note di piccoli frutti, liquirizia e tabacco
GUSTO	ampio, armonico e aristocratico con tannini setosi ben integrati alla struttura
TEMPERATURA DI SERVIZIO	17-18° C
ABBINAMENTI	agnolotti al sugo di arrosto, brasato, agnello
FORMATI	0,750 L.
CHIUSURA	sughero

