

## Barbaresco Docg Riserva

### *Montestefano*

**ANNATA:** 2019

**NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE:** "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a Novembre e moderate nevicate a Dicembre seguite da un Gennaio asciutto fino ai primi di Febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il seguito di Febbraio e Marzo sono stati contraddistinti da un tempo mite e asciutto, situazione mutata ad Aprile e Maggio con piogge abbondanti che hanno riequilibrato la vegetazione delle viti che denotava difforni germogliamenti tra le parti alte e basse delle colline. Maggio e Giugno sono stati caratterizzati da un clima caldo e asciutto con temperature al di sopra della media, solo per un breve periodo. L'inusuale ed importante pioggia dell'inizio di Luglio ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione che è avvenuta dal 6 al 10 Ottobre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità. Il Barbaresco Montestefano si presenta con bouquet ampio, complesso ricco di piccoli frutti e spezie finissime. In bocca carattere, struttura e lunghezza in splendida armonia con trama di tannini fitti e setosi delineano un'annata eccellente adatta alla beva nei primi anni dall'uscita ma con una longevità notevole e rara superiore ai 20-25 anni." *Stefano Chiaro, winemaker*

**VITIGNO:** nebbiolo

**COMUNE:** Barbaresco

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2019

**VIGNETO:** Montestefano

**ESTENSIONE VIGNETO:** 0,34 Ha circa

**ANNO DI IMPIANTO:** 1951

**SUOLO:** marni calcaree argillose

**ESPOSIZIONE VIGNE:** sud - sud/ovest

**ALTITUDINE VIGNE:** 280 m s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**RESA:** circa 1 kg di uva per pianta

**CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITA':** Equalitas

**VENDEMMIA:** raccolta manuale

**VINIFICAZIONE:** fermentazione di circa 20 giorni a contatto con le bucce

**AFFINAMENTO:** 4 anni. Matura 2 anni in botte, a seguire 2 anni in bottiglia di affinamento

**COLORE:** rosso granato con riflessi brillanti

**PROFUMO:** ampio, etero di notevole complessità ed eleganza. Bouquet con note di piccoli frutti rossi, note di prugna nera accompagnate da complesse dolci note speziate e di genziana, cacao e liquirizia

**GUSTO:** di grande impatto e carattere, di notevole struttura supportata da consistente stoffa di tannini fini. Notevole è la lunghezza e la persistenza: è un vino dal grande potenziale in longevità e crescente complessità negli anni a venire

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° C

**FORMATI:** 0,750 L. - 1,5 L.

**CHIUSURA:** sughero

