



Reyna Barbaresco DOCG

ANNATA: 2017

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2017 è stata caratterizzata da una lunga estate con scarissime 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 (20 / 27 Settembre). Elegante dolcezza olfattiva, ottima struttura e tannini già setosi contraddistinguono i Barbareschi del 2017" *Stefano Chiarlo, winemaker*

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marna argillosa-calcareea grigia bluastre con buona presenza di microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, preceduta dal diradamento a fine estate dei grappoli in eccesso

VINIFICAZIONE: in vasche d'acciaio. Da 15 a 18 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.

INVECCHIAMENTO: minimo 2 anni di cui almeno da 9 a 12 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: rosso granato dai riflessi brillanti

PROFUMO: aristocratico, complesso, di estrema eleganza.

Note eteree, piccoli frutti rossi, petali di rose, foglie di the

GUSTO: aristocratico, notevole la finezza dei tannini ed equilibrato il lungo finale gustativo

ABBINAMENTI: risotto, ossobuco, agnello alle erbe

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

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

CHIUSURA: sughero

