



Reyna Barbaresco DOCG

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 è stato contraddistinto 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, seguita un periodo estivo mite ed asciutto ed ha decisamente contribuito a favorire una graduale maturazione; il mese cruciale di settembre ed inizio ottobre grazie al clima ideale con notevole differenza termica tra notti e giorno hanno contraddistinto questa annata rendendola "Eccezionale". La vendemmia è avvenuta dal 12 al 17 ottobre nei tempi canonici di un'annata superclassica, con una vendemmia scarsa in quantità ma eccelsa in qualità."
Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marne argilloso-calcaree grigio 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, speziatura dolce

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

