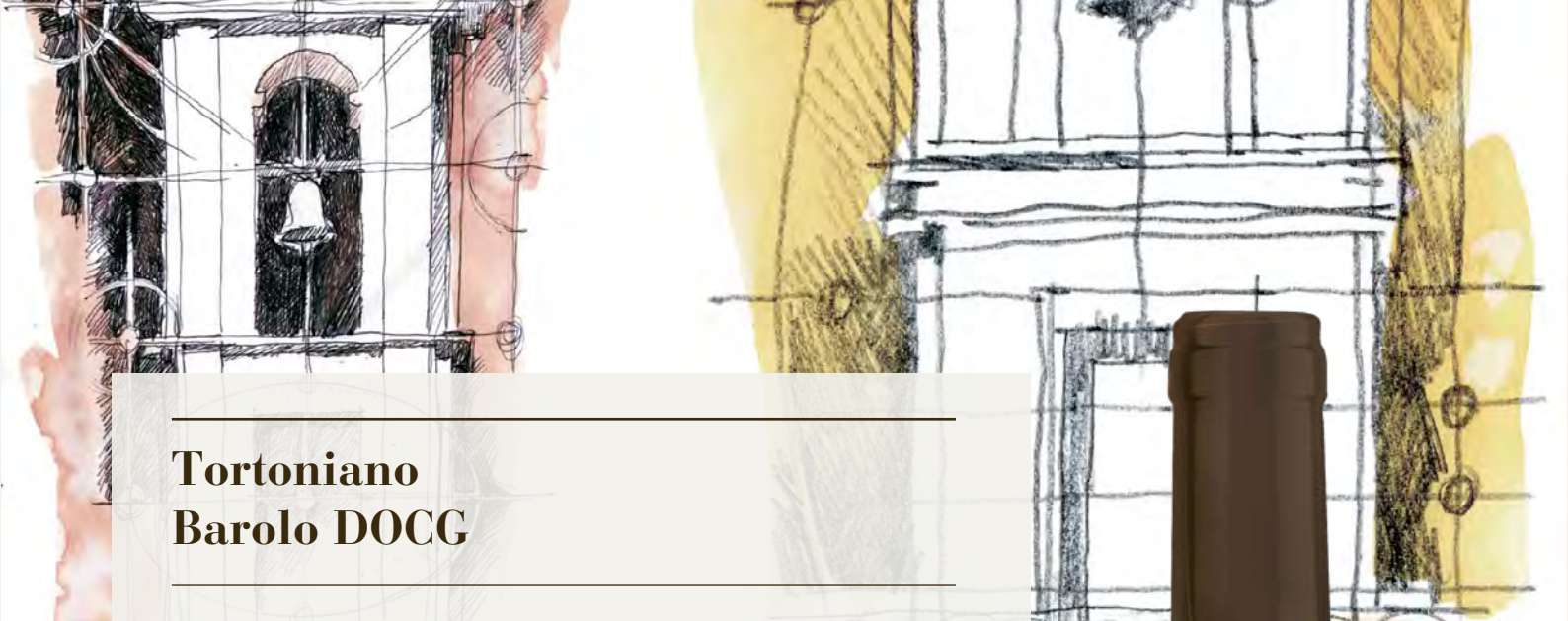




Tortoniano Barolo DOCG

ANNATA: 2017

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

SUOLO: marne calcaree tufacee grigie risalenti all'era Tortoniana (9 milioni di anni fa) di origine sedimentaria marina; calcare attivo 12% e Ph basico. Notevole la presenza di microelementi in particolare magnesio e manganese

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 31 e 27 °C.

INVECCHIAMENTO: minimo 3 anni, matura da 18 a 24 mesi in botti di media e grande capacità prima dell'affinamento in bottiglia

COLORE: granato dai brillanti riflessi luminosi

PROFUMO: attraente, complesso con note di petali di rosa, bacche di ginepro, spezie fini

GUSTO: ampio, di buona struttura con una trama di tannini setosi che sorprendono donando armonia a 4-5 anni dalla vendemmia. Notevole l'eleganza e la persistenza

ABBINAMENTI: fettuccine ai porcini, brasato al Barolo, piccione, formaggi di buona stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18° C

FORMATI: 0,375 L - 0,750 L - 1,5 L

CHIUSURA: sughero

