

Tortoniano Barolo DOCG

ANNATA: 2018

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2018 è stata caratterizzata da un periodo tardo invernale/primaverile con abbondanti precipitazioni nevose e poi piovose che hanno consentito un ideale ripristino della riserva idrica preziosa dopo un 2017 avaro di precipitazioni. L'inizio vegetativo è avvenuto nei tempi normali, ma i mesi di maggio e inizio giugno hanno messo a dura prova l'abilità del viticoltore che è dovuto intervenire tempestivamente per mantenere la perfetta sanità. L'annata è proseguita con una fase estiva calda e asciutta, ma data l'abbondante quantità di produzione si è reso necessario un lavoro importante di eliminazione di grappoli in eccesso (diradamento del 30-35%), che ha consentito un prosieguo ideale di maturazione con grande equilibrio. Determinante il clima ideale instauratosi nelle ultime settimane estive ed un settembre con giornate miti e notti fresche che hanno determinato una graduale maturazione e uno sviluppo di profumi spiccati ed eleganti. La vendemmia è avvenuta dal 6 al 10 ottobre con uve sanissime e perfettamente mature. "È stata un'annata dove la sensibilità e l'esperienza del viticoltore fanno la differenza in quanto la gestione del vigneto nella primavera piovosa e l'esigenza di fare un diradamento delle uve in eccesso severo hanno inciso sulla qualità finale. Il vino rispecchia un'annata di grande eleganza, dal bouquet aperto e variegato e al gusto di carattere che unita alla freschezza ed armonia di tannini setosi donano al Barolo un'attrattiva unica già nella fase giovanile." 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

«Made with grapes hailing from the firm's celebrated Cerequio and Cannubi vineyards, this exceptional Barolo opens with enticing scents of rose, violet and woodland berry. The elegant palate shows great tension and energy, delivering cranberry, pomegranate, aromatic herb and baking spice framed in taut, silky tannins and bright acidity» Wine Enthusiast **94/100 points**

