



Tortoniano Barolo 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 difformi 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 dall'11 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 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

