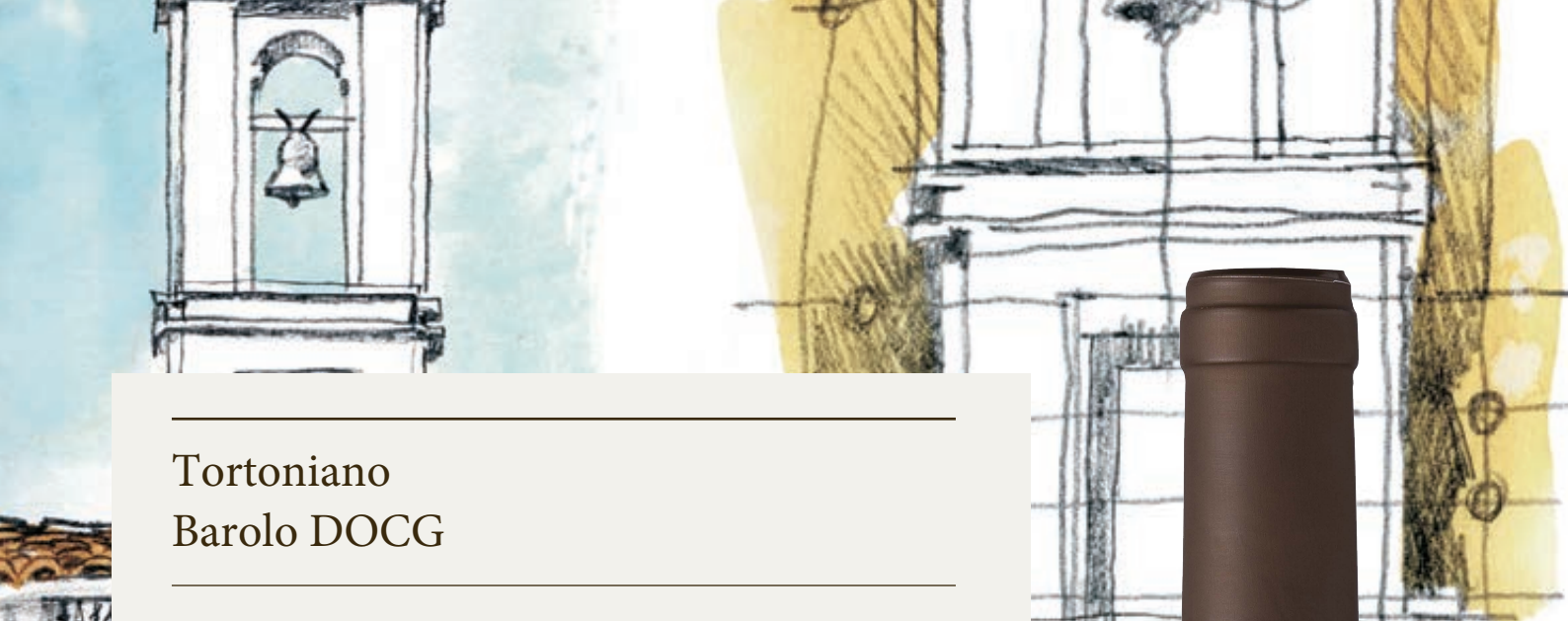




Tortoniano Barolo DOCG

ANNATA: 2020

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "L'annata 2020 è iniziata con un inverno non rigido e con poche precipitazioni, specialmente nevose. La prima parte della primavera è stata asciutta e soleggiata (Marzo e Aprile) lasciando presagire un'annata precoce. Questa previsione è stata smentita nei mesi di Maggio e Giugno, più piovosi della media, rallentando il vantaggio nello sviluppo vegetativo, ma soprattutto consentendo un accumulo idrico fondamentale per il periodo estivo che è stato caldo e asciutto ma senza eccessi. La grandezza dell'annata 2020 è derivata dal clima ideale nella fase cruciale, cioè un Settembre mite e asciutto, che ha consentito una perfetta maturazione e sanità dell'uva. Dal punto di vista della quantità di produzione, è stata un'annata generalmente abbondante, ma grazie al ricorso alla pratica ormai tradizionale del diradamento di fine Agosto, ha ricondotto la situazione alla normale bassa resa quantitativa, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve. Da metà Agosto a Settembre inoltrato ci sono state giornate luminose e ottima escursione termica tra giorno e notte, condizioni che caratterizzano le "grandi annate" per la lenta, ma costante, maturazione dei tannini." Stefano Chiarlo, Winemaker

VITIGNO: nebbiolo

SUOLO: marna calcarea tufacea grigia risalenti all'era Tortoniana (9 milioni di anni fa) di origine sedimentaria marina; calcare attivo 12% e Ph basico. Noto per la presenza di microelementi in particolare magnesio e manganese

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

CERTIFICAZIONE SOSTENIBILITÀ: Equalitas

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. Noto per 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

