



## RISERVA 2016

**Nome prodotto:** BAROLO DOCG RISERVA 2016

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zona produzione:** Barolo – M.G.A.: Cannubi, Liste, Fossati

**Esposizione e altitudine:** sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.

**Tipologia del terreno:** marne calcareo argillose

**Sistema di allevamento:** guyot modificato (archetto)

**Densità dell'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Epoca di Vendemmia:** dal 12 al 19 ottobre

**Grado alcolico:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18° C



### Scheda tecnica

La vendemmia 2016 è stata una delle più lunghe degli ultimi anni. I primi due mesi dell'anno sono stati caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni. Sul finire del mese di febbraio e per tutto marzo invece, le temperature sono scese e le precipitazioni sono state abbondanti. Questo ha comportato una buona riserva idrica al terreno, con un germogliamento precoce. Il freddo "tardivo" ha generato un rallentamento nelle funzioni vegetative della pianta. La primavera è cominciata con un discreto quantitativo di piogge. Il ritardo fenologico è continuato fino alla fine dell'estate, cominciata anch'essa in sordina, ma i parametri della stagione estiva si sono protratti fino a settembre inoltrato, garantendo una maturazione degli acini completa. Il risultato ottenuto sono così vini caratterizzati da un ottimo equilibrio con aromi importanti e grande struttura. Un'annata eccellente, destinata a fare parlare a lungo di sé.

Dopo un'accurata selezione in vigna delle migliori uve di Fossati, Cannubi e Liste, segue diraspapigiatura. Successivamente si passa alla fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. A questa segue una macerazione a cappello sommerso di 40 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. In primavera, con l'innalzarsi delle temperature, il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per 5 anni e 10 mesi di botte. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. La nostra riserva nasce dalla selezione dei migliori risultati in vigna nelle nostre tre M.G.A. e questo ci permette di avere diversi equilibri che si uniscono. Una perfetta sintesi di questo incredibile terroir che insieme ad un accurato lavoro in cantina, porta ad un grande risultato.

### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granato. Al naso sentori di frutti rossi, fragoline e more, leggere spezie. Al palato un vino pieno, avvolgente, caldo, accompagnato da una piacevole acidità che gli conferisce un'importante nota di freschezza. Un Tannino morbido. Chiude il finale grande eleganza.

### Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese e formaggi stagionati. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostral, longhorn) nei vari tagli come il Baltimora pit beef. Andando in Brasile la picanha. Alcune ricette sono per esempio la picanha al caffè o cioccolato. Dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia è perfetto da meditazione, in abbinamento ad un pezzo di buon cioccolato fondente. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



## RISERVA 2016

**Product name:** BAROLO DOCG RISERVA 2016

**Grape Variety:** 100% NEBBIOLO

**Growing Location:** Barolo – M.G.A.: Cannubi, Liste, Fossati

**Vineyard Position:** South/ South – East; 290 – 370 mt. a.s.l.

**Soil:** Calcareous and clay marl.

**Wine training system:** Archetto variation of Guyot system

**Planting density:** 4.000 plants/ha

**Grape harvest:** 12th – 19th October

**Alcohol content:** 14,5%

**Serving temperature:** 18°C



### Technical Profile

The 2016 vintage was certainly one of the longest-lasting in recent years. Mild temperatures and low rainfall have characterized January and early February. From the end of February throughout March, on the other hand, the temperatures dropped and there was plenty of rain, providing the soil with good reserves of water and an early bud burst. The “late” cold led to a slowdown in the vegetative functions of the plant. Spring began with a considerable amount of rain. This phenological delay continued until the end of the Summer, which also began slowly but the parameters of the Summer season lasted until late September, guaranteeing complete ripening of the berries. This vintage resulted in wines with excellence balance, with big bouquets and great structure. An extraordinary vintage, which will be talked about for a long time to come.

After the harvest into Fossati, Cannubi and Liste Vineyard, with careful selection of the best grapes, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in concrete tanks, with temperatures between 22°C and 28°C for about 15 days. Then there is submerged cap maceration (lasting 40 days), during which malo-lactic fermentation took place. As temperature rise in Spring, the wine is racked into large Slavonian oak barrels where it will age for 5 years and 10 months. This is followed by a passage in concrete tanks before being bottled. Our Barolo Riserva comes from the selection of the best grapes in the vineyard in our three M.G.A. and this allows us to have different balances that come together. A perfect synthesis of this incredible terroir that together with a careful work in cellar brings us a great result.

### Tasting notes

Ruby red with garnet highlights. Red fruits hints on the nose, strawberries and blackberries, light spices. On the palate a full, enveloping, warm wine, with a pleasant acidity that gives it an important note of freshness. A soft Tannin. Closes the final a great elegance.

### Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses and aged cheese. Ranging from world traditions, going to The United States of America there is beef (angus, wagyu, bue nostral, longhorn) in Baltimora pit beef cut. Moving to Brasil instead picanha. One recipe is, for example, coffee or chocolate picanha. After a few years of aging in the bottle it is perfect as a sipping wine, in combination with a piece of good dark chocolate. But if you have the pleasure, even a simple “special” toast is perfect!