BAROLO DOCG



Nome prodotto:	BAROLO DOCG 2022
Uve:	100% NEBBIOLO
Zone produzione:	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle Viole; La Morra - M.G.A..: Annunziata, Case Nere
Esposizione e altitudine:	sud/ sud-est; 290 – 370m 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:	prima metà di ottobre
Grado alcolico:	14,5 %
Temperatura di servizio:	16°C

Scheda tecnica

Il 2022 è stata un'annata che ha richiesto grande impegno, soprattutto in vigna, e che possiamo definire precoce. L'inverno è stato mite con poche precipitazioni. Il ciclo vegetativo è così iniziato con una settimana di anticipo rispetto al 2021. La Primavera è stata caratterizzata da poche piogge e clima sereno; si è andato così a colmare l'anticipo vegetativo di inizio anno. Ad aprile e maggio le temperature sono state in linea con la media stagionale confermando il trend di scarsa piovosità. Un clima caldo, unito alle poche precipitazioni, ha portato ad una nuova accelerazione dell'andamento fisiologico, fino alla fioritura avvenuta prima della metà di giugno. Un luglio caldo, dove è stata fondamentale la gestione del vigneto. Il Nebbiolo ha dimostrato ancora una volta il legame unico che lo unisce a questo territorio, riuscendo ad adattarsi alle condizioni climatiche in modo perfetto. Un'annata che possiamo definire precoce, ma che darà vita a vini corposi e di struttura. Dopo la vendemmia tra i filari di Fossati, Cannubi, Liste, San Pietro delle Viole, Cannubi San Lorenzo, Annunziata e Case Nere le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22 ed i 28 °C per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 10 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per 2 anni e 4 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granata. Al naso sentori di frutta fresca e piccoli frutti rossi, come fragolina e frutti di bosco, e note floreali, di viola e rosa. Emergono poi note speziate che richiamo la liquirizia. Piacevole acidità che dona freschezza. Tannino fine.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali brasato e tagliata di manzo. Un grande abbinamento vede questo vino insieme a formaggi dall'importante stagionatura. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. In portogallo invece il *Cozido à portuguesa*, un piatto ricco a base di carne di pollo, manzo e maiale, mentre in Inghilterra lo abbiniamo al *British Sunday roast*. In Germania con il *Sauerbraten*, un piatto di carne tipico che prevede una lunga cottura al forno, servito con gli *Spätzle*. Andando in Giappone invece pensiamo al pesce, come il *Black Cod* (pesce azzurro dell'Alaska marinato con zucchero, sake, miso). Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostral, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto). Passando alla cucina argentina, pensiamo sia perfetto con l'*asado*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013

BAROLO DOCG



Product Name:	BAROLO DOCG 2022
Grape Variety:	100% NEBBIOLO
Growing Location:	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle Viole; La Morra – M.G.A.: Annunziata, Case Nere
Vineyard position:	South/South - East; 290 - 370m a.s.l.
Soil:	calcareous and clayey marl
Wine training system:	Archetto variation of Guyot system
Planting density:	4.000 plants/ha
Grape harvest:	first half of October
Alcohol content:	14.5%
Serving temperature:	16°C

Technical Profile

2022 was a vintage that demanded great dedication, particularly in the vineyard, and that we can describe as an early one. Winter was mild with little rainfall. The growing season therefore began a week earlier than in 2021. Spring was characterised by little rain and mild weather; this helped to make up for the early start of the growing season at the beginning of the year. In April and May, temperatures were in line with the seasonal average, confirming the trend of very low rainfall. Warm weather, combined with limited precipitations, led to a further acceleration in the vines' growth, with flowering taking place before mid-June. A hot July, during which vineyard management was crucial. Nebbiolo once again demonstrated the unique bond that ties it to this territory, managing to adapt perfectly to the climatic conditions. A vintage that we can describe as early, but one that will produce full-bodied, well-structured wines. After harvesting from the vineyards of Fossati, Cannubi, Liste, San Pietro delle Viole, Cannubi San Lorenzo, Annunziata, and Case Nere, the grapes are destemmed and gently crushed in the winery. Fermentation takes place in large concrete vats at temperatures between 22°C and 28°C for about 15 days. This is followed by a 10 day submerged cap maceration in concrete, during which malolactic fermentation also occurs. The wine is then racked into large Slavonian oak barrels, where it ages for 2 years and 4 months. It then undergoes further aging in concrete before bottling.

Tasting notes

Ruby red with garnet highlights. The nose reveals aromas of fresh fruit and small red berries, such as wild strawberries and forest fruits, along with floral notes of violet and rose. Spicy hints emerge, reminiscent of licorice. Pleasant acidity lending freshness. Fine tannins.

Perfect pairing

Barolo is the perfect match for important dishes, particularly traditional Piedmontese meat-based mains, such as braised beef and sliced steak. It also pairs beautifully with well-aged cheeses. Looking at international cuisine, in Eastern Europe, it pairs well with *gulasch*. In Portugal, it complements *Cozido à portuguesa*, a rich dish made with chicken, beef, and pork. In England, it is a great match for the *British Sunday roast*. In Germany, it pairs well with Sauerbraten, a slow-cooked meat dish often served with *Spätzle*. Moving to Japan, we think about fish, like *Black Cod*, an Alaskan bluefish marinated in sugar, sake, and miso. In the United States, it is excellent with beef, particularly Angus, Wagyu, in the brisket cut. In Argentina, it is a perfect match for *asado*, the famous grilled meat dish.
And of course, if you simply want to enjoy a "special" toast, Barolo is the perfect choice!

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013