



RISERVA 2009

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2009

100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Vigneti: Cannubi, Liste, Fossati

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 01 ottobre al 10 ottobre 2009

Grado alcolico: 14,50%

Temperatura di servizio: 20 °C



Scheda tecnica

La primavera è iniziata in modo regolare e ha avuto un andamento climatico tutto sommato nella media del periodo, con un buon accrescimento dei germogli e assenza di gelate tardive. A partire da metà maggio e per oltre un mese si è però verificato un prolungato ed eccezionale periodo di tempo instabile, con piogge abbondanti e quasi giornaliere. Un'estate non particolarmente calda ma decisamente umida. Le fasi di maturazione sono iniziate con notevole ritardo rispetto al 2007 e si sono sviluppate in modo simile al 2004. Da fine agosto, fortunatamente, si è verificato un lungo periodo (oltre cinquanta giorni) di tempo stabile, spesso soleggiato, senza piogge significative, con temperature miti durante il giorno e fresche di notte, che ha favorito la maturazione delle uve. Tra fine agosto e inizio settembre la maturazione procedeva con lentezza, ma il tempo stabile, la notevole escursione termica fra giorno e notte e le temperature miti diurne della seconda metà di settembre e di inizio ottobre hanno favorito la ripresa della concentrazione zuccherina e della degradazione acidica.

Vendemmia nella seconda settimana di Ottobre, il quadro acido è ottimo, con un'acidità fissa leggermente più alta rispetto agli ultimi anni. Si prevede che i vini di quest'annata saranno ottimi.

Vinificazione tradizionale con fermentazione a cappello emerso di circa due settimane a temperatura controllata (primi gg. a 22-25°C e fine fermentazione a 29-30°C) a successiva macerazione e post-fermentativa a cappello sommerso con durata di 30 giorni. Invecchiamento in botti di rovere di Slavonia di quasi 6 anni e affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Modalità di servizio

Borgogno è uno dei Barolo più storici, con uno stile classico e naturale. Queste preziose bottiglie potrebbero presentare dei leggerissimi sedimenti, se si desidera è possibile la decantazione, ma solo pochi minuti prima del servizio.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!