



RISERVA 2014

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2014

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 calcaree argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di Vendemmia: prima decade ottobre

Grado alcolico: 14 %

Temperatura di servizio: 18° C



Scheda tecnica

L'annata 2014 è stata una delle più sfidanti degli ultimi anni, grazie ad un positivo finale di stagione, le uve vendemmiate sono state caratterizzate da una buona maturazione con grande ricchezza dal punto di vista fenolico.

L'inverno è stato mite, e la primavera si è avviata in maniera graduale, ma leggermente in anticipo. Questo ha comportato una ripresa vegetativa della vite in anticipo, rispetto all'anno precedente. Ad inizio estate si sono verificate temperature nella norma, ma con intense piogge, che hanno richiesto grande attenzione nelle operazioni in vigna. A settembre ed ottobre, però, una buona escursione termica ha portato ad una giusta maturazione dell'uva. In conclusione si può confermare che l'ultima parte della stagione, molto positiva, sia stata fondamentale per la sanità dell'uva, regalandoci interessanti sorprese. 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 18 giorni. A questa segue una macerazione a cappello sommerso di oltre 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 6 anni. 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, e quindi il risultato è un vino bilanciato e completo. Siamo così riusciti a creare un grande Barolo pronto a sfidare l'annata.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granato. Al naso sentori di frutti rossi e speziatura. Al palato buon corpo. Un vino caratterizzato dalla grande bevibilità anche nell'immediato, complice un'acidità persistente che dona grande freschezza.

Abbinamento perfetto: il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. 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 2014

Product name: BAROLO DOCG RISERVA 2014

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, rich in sedimentary clay

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: first half of October

Alcohol content: 14%

Serving temperature: 18°C



Technical Profile

The 2014 vintage was one of the most complex in the recent years, but thanks to a favorable end of the season, the grape harvested were characterized by good ripeness with great phenolic richness. At the beginning of the winter, temperatures were mild, and Spring started gradually, but slightly earlier. This resulted in a vegetative restart of the vine earlier than the previous year. At the beginning of summer, temperatures were entirely in the norm, but with heavy rainfall, which required great attention in the operations in the vineyard. In September and October, however, a good temperature range led to the right ripening of the grapes. In conclusion, it can be confirmed that the last part of the season, which was very positive, was fundamental for the health of the grapes, giving us interesting surprises.

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 18 days. Then there is submerged cap maceration (lasting more than 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 6 years. 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, and therefore the result is a balanced and complete wine. We were thus able to create a great Barolo Riserva ready to challenge the vintage.

Tasting notes

Ruby red colour with garnet highlights. Red fruits and spiciness scents to the nose and good body to the palate. A wine characterized by great drinkability even immediately, thanks to a persistent acidity that gives great freshness.

Perfect pairing: Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses. Ranging from world traditions, going to The United States of America there is beef (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) in *Baltimore 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!