



## LISTE 2017

**Nome prodotto:** BAROLO LISTE DOCG 2017

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zone produzione:** Barolo – M.G.A. Liste

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

**Tipologia del terreno:** marne calcareo argillose, con una buona presenza di sabbia ed un bosco tartufigeno che abbraccia il vigneto.

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

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

**Epoca di vendemmia:** 29 – 30 settembre

**Grado Alcolico:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18 °C

### Scheda tecnica

Il 2017 è stato un anno caldo e secco, con una quantità ridotta di precipitazioni. Un'annata non così semplice che ha portato ad una vendemmia anticipata.

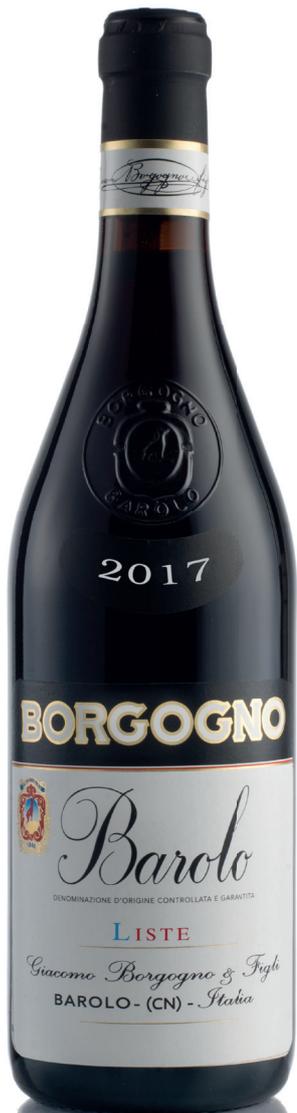
L'anno si apre con poche nevicate ed un clima mite. In primavera invece si sono registrate piogge e temperature sopra la media stagionale. Questo ha comportato uno sviluppo anticipato della vite. A fine aprile però un abbassamento delle temperature ha portato ad alcune gelate diffuse, ma data l'altitudine dei nostri vigneti fortunatamente non ci ha colpiti. Dal mese di maggio fortunatamente la situazione climatica è ritornata nei parametri stagionali, stabilizzandosi con conseguenti favorevoli condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario. L'estate ha portato con sé temperature elevate ed un clima asciutto. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre è tornata la pioggia ad aiutare la vegetazione, riequilibrando così la presenza di acqua nei terreni, proprio nella delicata fase di maturazione dell'uva. La situazione meteorologica è rientrata nei parametri da inizio settembre: le temperature sono scese e si sono registrati ottimi sbalzi termici tra la notte ed il giorno, fondamentali per una grande vendemmia. Nonostante un'annata calda con il rischio di un tannino talvolta astringente, le operazioni in vigna sono state fondamentali per ottenere vini con tannini equilibrati e "dolci". Non abbiamo cimato, abbiamo ripuntato il suolo per incanalare l'acqua nei terreni compatti per mantenere l'umidità nel terreno e non abbiamo diradato. A livello quantitativo è stata una delle annate meno abbondanti, poco più della metà, e per questo motivo abbiamo raccolto solamente la parte più bella nel vigneto, con uve caratterizzate da grande qualità. In questa annata il vitigno nebbiolo ha nuovamente dimostrato la sua grande capacità di adattamento anche in condizioni climatiche meno favorevoli. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Liste, dove troviamo un terreno con struttura, ricco di scheletro, ma allo stesso tempo una buona percentuale di sabbia, ed un bosco tartufigeno che comporta così una somma termica di circa 2°C minore rispetto all'area circostante, le uve in cantina vengono dirasate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 30 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 poco più di 3 anni. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi granata. Un vino che ha bisogno di qualche istante per esprimere il suo pieno potenziale, ma che ben rivela al naso una grande complessità, sentori di frutta rossa matura ed incenso. Al palato un sorso stretto e lungo, un tannino vibrante. Un vino profondo, tumultuoso ed incisivo.

### 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 nell'Est Europa il gulasch. 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 nostrale, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto). Una ricetta è per esempio l'onion stout beef. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!





## LISTE 2017

**Product Name:** BAROLO LISTE DOCG 2017  
**Grape Variety:** 100% NEBBIOLO  
**Growing Location:** Barolo - Liste M.G.A.  
**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:** 29th - 30th September  
**Alcohol content:** 14.5%  
**Serving temperature:** 18 °C



### Technical Profile

2017 was a hot and dry year with little rainfall. It was not so easy as a vintage that led to an early harvest. The year opens with little snowfall and a mild climate. In Spring, on the other hand, rains and temperatures were recorded above the seasonal average. This resulted in an early development of the vine. At the end of April, however, a sudden drop in temperatures led to widespread frosts, but thanks to the altitude of our vineyards, fortunately it did not hit us. A situation that occurred throughout Italy, also causing inconvenience to our vineyards in Barolo. Fortunately, since May the climatic situation has returned to seasonal parameters, stabilizing with consequent favorable conditions as regards the phytosanitary aspect. The Summer brought with it high temperatures and a dry climate. Between the end of August and the beginning of September, the rain returned to help the vine, thus rebalancing the presence of water in the soil, precisely in the delicate phase of grape ripening. The meteorological situation returned to its parameters from the beginning of September: temperatures dropped and excellent temperature changes were recorded between night and day, essential for a great harvest. Despite a hot year and the risk of sometimes astringent tannins, the operations in the vineyard were essential to obtain wines with balanced and "sweet" tannins. We have not trim the tops of shoots, we drill holes in the ground to channel the water into compact soils to keep the humidity in it and we have not thinned out. Quantitatively, it was one of the less abundant vintages, just over half, and for this reason we only harvested the most beautiful part in the vineyard, with grapes of great quality. In this vintage the Nebbiolo grape has again shown its great ability to adapt even in less favorable climatic conditions.

After the harvest into Liste Vineyard, a soil characterized by structure but at the same time a good percentage of sand, and a truffle wood which thus involves a thermal sum of about 2 ° C lower than the area surrounding, the grapes in the cellar are de-stemmed and crushed. Spontaneous fermentation follows in large concrete tanks, at a temperature between 22 ° and 28 ° for about 15 days. Subsequently, a submerged cap maceration takes place in concrete for 30 days, at which time the malolactic fermentation also takes place. In Spring, as temperatures rise, the wine is transferred into large Slavonian oak barrels where it will refine for just over 3 years. Following passage in concrete and subsequent bottling.

### Tasting notes

Deep ruby red color with garnet highlights. A wine that needs a few moments to express its full potential, but which reveals a great complexity to the nose, hints of ripe red fruit and incense. On the palate a tight and long sip, a vibrant tannin. A deep, tumultuous and incisive wine.

### Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses. Ranging from world traditions, there is gulasch in Eastern Europe. Going to Japan instead for example fish, such as Black Cod (Alaskan fish marinated with sugar, sake, miso). Moving to The United States of America, beef (angus, wagyu, bue nostral, longhorn) in the brisket cut. One recipe is, for example, onion stout beef. But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!