



LISTE 2020

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG 2020

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: 6-12 ottobre

Grado Alcolico: 15%

Temperatura di servizio: 16 °C

Scheda tecnica

L'inverno 2020 è iniziato all'insegna del bel tempo, con temperature miti e poche precipitazioni. La Primavera è stata relativamente asciutta, con giornate calde, e questo ha permesso una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa nella seconda metà del mese di marzo. Anche ad aprile le giornate sono state caratterizzate da temperature miti con poche precipitazioni. L'unione di questi fattori rimandano ad un'annata che inizialmente avremmo potuto definire come precoce. Questa previsione è stata però smentita dal mese di maggio che è diventato più instabile, facendo registrare numerosi giorni piovosi. Una situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. Le conseguenze sono state un rallentamento nello sviluppo vegetativo e grazie ai rovesci si è creato un importante accumulo di acqua nel suolo, provvidenziale per la stagione estiva. Questa riserva idrica unita alle temperature non eccessive della stagione più calda hanno permesso alla vite di non risentire di eccessivi fenomeni di stress idrico. Un'estate propizia, in cui non abbiamo registrato grandinate ed eventi atmosferici estremi. A settembre la maturazione delle uve è ripresa in modo esponenziale e tra la fine del mese e l'inizio di ottobre abbiamo registrato una buona escursione termica tra i parametri della notte e giorno, fattore fondamentale per vendemmiare uve dalla maturazione ottimale e acidità sostenuta. Una grande annata.

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 diraspate 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 25 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 circa 3 anni.

A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Sentori di frutta a bacca rossa e scura che ricorda le more e la fragola. E poi le spezie, le note pepate, un leggero sottobosco e note balsamiche. Un vino variegato. Al palato un tannino fine, un sorso lungo e grande persistenza. Un vino incisivo, dalla grande personalità e struttura, ma che mantiene sempre la sua eleganza.

Abbinamento perfetto

il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali bollito e stufati. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il gulasch, mentre in Francia l'entrecôte ed in Finlandia lo stufato di renna, Poronkaristys. In Norvegia invece lo si può abbinare al färikål, stufato di carne accompagnato da cavolo. Rimanendo in Europa, il Barolo si abbina bene ad un piatto tipico della Grecia, il souvlaki, spiedino di carni e verdure. Andando in Giappone invece pensiamo ai gyoza (ravioli fritti ripieni di cipollotto, carne di maiale marinata e spezie). Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostrale, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto).

Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!





LISTE 2020

Product Name: BAROLO LISTE DOCG 2020

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 sand.

There is a truffle wood that embraces the vineyard.

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: October 6-12

Alcohol content: 15%

Serving temperature: 16 °C

Technical Profile

Winter 2020 began with good weather, mild temperatures and little rainfall. Spring was relatively dry, with warm days, and this allowed a homogeneous vegetative growth that began at the end of February and ended in the second half of March. Also in April the days were characterized by mild temperatures with little rainfall. The union of these factors lead to a vintage that we could initially have defined as early. This forecast, however, was contradicted in May which became more unstable, recording numerous rainy days. This situation continued until late June. The consequences were a slowdown in vegetative development and thanks to the rains, a significant accumulation of water in the soil was created, which was providential for the Summer season. This water reserve combined with the not excessive temperatures of the warmer season have allowed the vine not to be affected by excessive water stress phenomena. A propitious Summer, in which we recorded no hailstorms and no extreme weather events. In September the ripening of the grapes resumed exponentially and between the end of the month and the beginning of October we recorded a good temperature range between the night and day parameters, a fundamental factor for harvesting grapes with optimal ripeness and sustained acidity. A great vintage. 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 cup 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 age 3 years. Following passage in concrete and subsequent bottling.

Tasting notes

Intense ruby red with violet highlights. Hints of red and dark berry fruit reminiscent of blackberries and strawberries. And then the spices, the peppery notes and a light undergrowth and balsamic hints. A variegated wine. On the palate fine tannins, a long sip and great persistence. An incisive wine, with great personality and structure, but which always maintains its elegance.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as boiled meats and stews. Through world traditions we find goulash in Eastern Europe, while in France the entrecôte and in Finland the reindeer stew, Poronkaristys. In Norway, on the other hand, it can be combined with färikål, a meat stew accompanied by cabbage. Remaining in Europe, Barolo goes well with a typical Greek dish, souvlaki, a skewer of meat and vegetables. Going to Japan instead we think of gyoza (fried ravioli filled with onion, marinated pork and spices). Moving to the United States of America, beef (angus, wagyu, local ox, longhorn) in the brisket cut (brisket). But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!

