

LISTE 2012

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG 2012

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Vigna Liste

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, ricche di scheletro

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 10-12 ottobre 2012

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

La vendemmia 2012 si può definire in generale non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario. I vini sono straordinariamente equilibrati ed ottime le caratteristiche organolettiche.

Un inverno irregolare, inizialmente con temperature piuttosto miti rispetto alla media, le temperature più rigide si sono fatte attendere più a lungo del solito per poi protrarsi per tutto il mese di febbraio, con abbondanti nevicate che hanno contribuito a creare una buona riserva idrica. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, ma le temperature sono notevolmente aumentate a maggio. Tale situazione di abbondanza idrica, unita a temperature elevate, ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. Estate caratterizzata da temperature medio - alte e con precipitazioni scarse, l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili ha fatto sì che non si registrassero fenomeni legati allo stress idrico.

La vendemmia del Nebbiolo si apre a inizio ottobre, le uve raccolte hanno una spiccata attitudine a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento anche se con tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate.

Fermentazione regolare di 12 giorni con temperature a partire da 22 ° C fino ad arrivare a 29 ° C con successiva macerazione a cappello sommerso per 30 giorni a temperatura di 29 ° C. Di conseguenza dopo la svinatura si è innescata la fermentazione malolattica durata 15 giorni con temperatura costante di 22 ° C. Dopo il travaso di pulizia il vino è andato in botti da 4.500 l in rovere di Slavonia, ad affinare per 4 anni per finire con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com



Nasce circa 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, per questo la sua composizione è leggermente diversa dagli altri terreni di Langa. Acquista infatti una completezza di macro e micro elementi che donano al futuro vino una complessità ed una longevità senza eguali.