

RISERVA 2010

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2010

Uve: 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: 08-20 ottobre 2010

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C



Scheda tecnica

Il 2010 per il Barolo sarà ricordato come un'annata eccellente a cui il Nebbiolo ha risposto in maniera sublime.

Caratterizzata da un inverno rigido, particolarmente prolungato e con abbondanti nevicate, le quali, unite alle temperature più alte rilevate nei mesi di aprile e maggio, hanno favorito un ottimo germogliamento e una buona vigoria da parte di tutti i vitigni della zona. L'inizio dell'estate ha visto molte precipitazioni, le temperature sono poi aumentate a partire da Agosto, con ottima escursione termica tra il giorno e la notte, e ciò ha contribuito in maniera fondamentale alle buone caratteristiche dell'uva. Il Nebbiolo ha così potuto godere a pieno del mese di settembre dove il bel tempo ha compensato un leggero ritardo nella maturazione.

Ottimo il quadro delle componenti fenoliche, essenziali per garantire il corpo e l'attitudine all'invecchiamento. E' dunque giusto attendersi che le denominazioni costituite da Nebbiolo possano essere eccellenti, trama aromatica decisa e un frutto preciso e maturo, non troppo eccessivo, tannini in perfetto equilibrio, acidità sostenuta.

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 50 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 6 anni per finire con 1 anno 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

Liste



Cannubi



Fossati



Composto da tre diversi cru, Liste, Cannubi e Fossati, completamente diversi tra loro. Il primo, formatosi 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, ha una sua composizione unica e completa di macro e micro elementi, che danno complessità e longevità. Cannubi, invece, che nasce circa 12 milioni di anni fa, per sedimentazione del Mar Padano, è il più famoso e rinomato cru della zona del Barolo: ha una complessità di terroir eccellente, grazie a grandi terreni marno argillosi calcarei ed un clima favorevole che dona un'incredibile eleganza e longevità. Fossati nasce circa 10 milioni di anni fa, anch'esso per sedimentazione del Mar Padano dopo che le placche terrestri dell'Africa si sono scontrate con quelle della penisola italiana. Essendo un appezzamento relativamente giovane, presenta una buona percentuale di sabbia nella sua composizione che dona profumi esplosivi floreali e di frutta rossa.