

RISERVA 2013



Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2013

Uva: 100% Nebbiolo

Zone produzione: Barolo - Vigneti: Cannubi, Liste, Fossati

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcaree argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 30 Settembre – 6 Ottobre

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

La vendemmia 2013 sarà ricordata come l' "annata", questo perché in media le operazioni nel vigneto sono iniziate 15 giorni prima del solito rispetto gli ultimi dieci anni e sono terminate ad inizio Novembre con la raccolta degli ultimi grappoli di Nebbiolo. Un' annata non semplice da gestire nel vigneto a causa di un rallentamento della vegetazione in primavera dovuto alle basse temperature medie e le numerose piogge tra Marzo e Maggio. A Giugno le condizioni atmosferiche sono gradualmente migliorati, arrivando poi a Luglio alle condizioni ideali per la fisiologia della vite. La fioritura è avvenuta regolarmente nelle prime settimane di Giugno, seguita da una buona allegagione. Anche se l'inizio della stagione è stato tutto fuorchè semplice, possiamo dire che la seconda parte ha salvato la situazione portando i grappoli a beneficiarne diventando pesanti e compatti. Per quanto riguarda il Nebbiolo la prima parte di stagione, dove ha prevalso il freddo, ha causato un ritardo nella rottura delle gemme. Nonostante tutto il Nebbiolo ha tratto grandi benefici durante l'ultima parte della stagione, quando grazie alle elevate temperature registrate a Settembre ed Ottobre, condizioni ideali per ottenere vini strutturati e longevi. Tutto ciò rende il 2013 un'annata eccellente.

VINIFICAZIONE

Fermentazione regolare per circa 18 giorni a temperature controllate (22 – 25 °C all'inizio per arrivare a 29 – 30°C verso la fine), seguita da una macerazione a cappello sommerso di circa 50 giorni, a temperature costanti di 29°C. Una volta svinato avviene poi la fermentazione malolattica che dura circa 15 giorni a 22°C.

INVECCHIAMENTO

Sei anni in grandi botti in Rovere di Slavonia (4500L) seguiti da un ulteriore affinamento in bottiglia di sei mesi.

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!



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. U.E.N. 1308/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

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 donano complessità e longevità. Cannubi invece nasce circa 12 milioni di anni fa, per sedimentazione dal mar padano, è il più famoso e rinomato Cru del Barolo. Ha una complessità di terroir eccellente, formata da grandi terreni marno argillosi calcarei e un clima favorevole che dona un incredibile eleganza e longevità. Fossati nasce circa 10 milioni di anni fa, anch'esso per sedimentazione dal 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.