

## BARBARESCO COTTA' D.O.C.G. 2011

### Dati tecnici

Vitigno: Nebbiolo.  
Zona: Comune di Neive.  
Sottozona: Cottà.  
Superficie: 2,8 ha.  
Esposizione: sud/ovest.  
Età vitigno: 50 - 60 anni.  
N. bottiglie prodotte: 10.000.  
Resa per ettaro: 40q.li/ha.

### Il vigneto

Il vigneto Cottà è posizionato esattamente al confine tra i comuni di Neive e Barbaresco; le caratteristiche peculiari dei due comuni, dunque, si assommano e si fondono nel bicchiere all'assaggio. All'eleganza, accompagnata generalmente anche da una ottima ricchezza di corpo e di polifenoli tipica di quel versante del comune di Neive, si aggiunge la struttura "rigida", dai tannini forti e longevi conferiti dalla terra a ridosso di Barbaresco.

### Vinificazione e invecchiamento

Dopo una macerazione di circa 22-24 giorni, in cui la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, senza uso di lieviti selezionati, il vino viene travasato in barriques dove svolgerà la fermentazione malo lattica naturalmente e dove rimarrà sur lie per 8-12 mesi. In totale l'affinamento in legno sarà di 18-20 mesi prima di venire imbottigliato senza alcuna filtrazione né chiarifica.

Le barriques utilizzate sono nuove per il 25% e di secondo, terzo, quarto passaggio per il restante 75%.

### L'annata

La vendemmia 2011 è stata caratterizzata da un clima altalenante e rese in vigneto al di sotto della media.

L'inverno è trascorso in modo regolare sia per quanto riguarda le temperature che per quanto concerne le precipitazioni, determinando una buona disponibilità idrica nel suolo ad inizio campagna.

Nel mese di aprile le temperature al di sopra della media stagionale hanno causato un inizio di stagione vegetativo anticipato.

Tra la fine del mese di giugno e l'inizio del mese di luglio le temperature medie giornaliere non sono state particolarmente alte (22°C di media), questa situazione non ha però determinato un rallentamento sull'andamento fisiologico della vite. Si è tornati poi ad un clima molto caldo con temperature sopra le medie stagionali nella seconda metà di Agosto.

Per l'uva Nebbiolo, è stata davvero provvidenziale la pioggia caduta durante il primo fine settimana di settembre (circa 20 mm), che unita ad un abbassamento delle temperature notturne della seconda parte del mese, ha consentito di raggiungere un pregevole equilibrio delle componenti fenoliche dell'uva favorendone lo sviluppo. Senza dubbio il vitigno che si è adattato meglio a quest'annata, ancora una volta, è stato proprio il Nebbiolo.

La vendemmia si è svolta nell'ultima settimana di Settembre e nella prima di Ottobre.

