

BARBARESCO CURRÀ' D.O.C.G. 2010

Dati tecnici

Vitigno: Nebbiolo.
Zona: Comune di Neive.
Superficie: 1.50 ha.
Esposizione: sud.
Età vitigno: 55 - 65 anni.
N. bottiglie prodotte: 2.500.
Resa per ettaro: 40-q.li.

Il Vigneto

Il vigneto Currà, così come il vigneto Cottà, è situato in quella parte del comune di Neive che confina con il territorio di Barbaresco, con la differenza, però, di essere più "spostato" verso il primo e, quindi, di portare più marcati i caratteri "neivesi".

Tutto ciò si traduce in un vino dotato di grande tannicità e classe, tipiche doti dei vini di quella parte di Barbaresco, unite alla grassezza e ricchezza di Neive, all'eleganza e ai profumi che, in misura maggiore del Cottà, ne marchiano i tratti. Per meglio evidenziare questi tratti preferiamo affinare questo vino in bottiglia per un periodo maggiore in azienda, ritardandone l'uscita di un anno.

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 malolattica 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, e quarto passaggio per il restante 75%.

L'annata

2010 - L'annata 2010 ha avuto un inverno particolarmente freddo, con diverse precipitazioni di carattere nevoso fino al mese di marzo, che hanno provocato un lieve ritardo nell'inizio del ciclo vegetativo.

In primavera il clima è stato piuttosto freddo e piovoso, con temperature ben sotto le medie stagionali.

Il tipico caldo pre-estivo, con temperature massime superiori ai 30°C, è arrivato solo nel mese di Giugno, ma già a fine Luglio il clima si è rinfrescato, con venti da nord che hanno portato temperature fresche al mattino e più calde di giorno ma con umidità piuttosto bassa. La vite ha in queste settimane recuperato il tempo perduto ad inizio stagione.

In generale quindi l'estate è stata caratterizzata da temperature nelle medie stagionali, e come già specificato solo dalla fine del mese di luglio si è verificato un calo deciso delle temperature notturne (12°C alle ore 08:00 e 24°C nel pomeriggio) che hanno aiutato in maniera fondamentale la qualità e l'integrità delle bucce, oltre ad una lenta, costante maturazione, senza dannosi picchi di calore.

Nel mese di Settembre, il più importante per la buona riuscita dell'annata, vi sono stati alcune piogge, ma senza conseguenze per la sanità e la buona riuscita dell'annata, anche perché, tra una pioggia e l'altra, le giornate sono state perfette, con molto sole, poca umidità e temperature fresche.

Queste favorevoli condizioni sono rimaste per tutto il mese di Ottobre, consentendo una lenta, graduale maturazione, indice indiscutibile di grandissima qualità e di grande complessità per le uve.

La vendemmia del Barbaresco Fausoni è iniziata il giorno 13 Ottobre.

Il Barbaresco Fausoni 2010 si presenta con un rosso granato brillante al colore; all'esame olfattivo lascia intravedere il "terroir" di Neive grazie alle eleganti note balsamiche, unite a sensazioni di piccoli frutti rossi e un lieve sentore floreale. Al gusto si conferma come il Barbaresco più elegante e classico; ciò è dovuto alla particolare composizione del terreno in questa sottozona che lo rende particolarmente fine e dotato di una buona trama tannica, che ben si amalgama con la sua morbidezza e il suo delicato fruttato.

