

BARBARESCO RISERVA 2008 D.O.C.G.

Dati tecnici

Vitigno: Nebbiolo.
Zona: Comune di Neive e Treiso.
Sottozona: Cottà e Pajorè.
Esposizione: sud/ovest.
Età vitigno: 55-65 anni.
Bottiglie prodotte: 2.500.
Resa: 30 q.li/ha.

Il Vigneto

Per questo particolare vino vengono utilizzate alcune tra le parcelle più vecchie in zona Cottà e Pajorè, scelte per le loro caratteristiche.

Vinificazione e invecchiamento

Dopo una macerazione di circa 25 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 12-18 mesi.

In totale l'affinamento in legno sarà di 24 -30 mesi prima di venire imbottigliato senza alcuna filtrazione nè chiarifica. Le barriques utilizzate sono nuove per il 25% e di secondo,terzo,quarto passaggio per il restante 75%.

L'annata

2008 - L'inverno è stato particolarmente freddo, con abbondanti nevicate e temperature particolarmente rigide. La ripresa del ciclo vegetativo è incominciata alla fine del mese di Marzo, quindi in linea con i parametri tradizionali, seguita da condizioni climatiche primaverili ottimali. Il mese di Giugno è stato decisamente quello più difficile a causa di piogge quasi giornaliere e abbassamento delle temperature di 2-3 gradi nei confronti della media stagionale: queste condizioni sono perdurate fino alla prima decade di Luglio con la conseguenza di influenzare negativamente la fioritura della vite, determinare un consistente fenomeno di aborto floreale e un ritardo vegetativo.

Nel mese di Luglio le condizioni climatiche sono cambiate con l'innalzamento delle temperature ai livelli stagionali tradizionali: giornate serene ed escursione delle temperature giorno/ notte di 15-18. A parte alcuni temporali estivi di poca importanza ai fini della valutazione dell'annata, tali condizioni si sono protratte ininterrottamente nei mesi di Settembre ed Ottobre, agevolando il recupero vegetativo e la prosecuzione del processo di maturazione dell'uva in maniera graduale e perfetta, favorito dal carico di uva decisamente scarso. La vendemmia è iniziata in linea con le annate classiche di un tempo e precisamente: al 13 Settembre per il Dolcetto, al 22 Settembre per la Barbera, il 10 Ottobre per il Nebbiolo con il quale è terminata la vendemmia al 21 Ottobre.

La resa è stata mediamente inferiore dal 15 al 35% nei confronti di una annata media, ma la qualità e la sanità delle uve erano eccellenti.

Il Barbaresco Riserva 2008 si presenta con un rosso granato carico al colore; all'esame olfattivo lascia intravedere il suo potenziale di invecchiamento grazie alle noti balsamiche appena accennate, unite a sensazioni di piccoli frutti rossi e un lieve sentore floreale. Nell'invecchiamento il suo bouquet si amplia negli aromi di tabacco, spezie dolci e "goudron".

Al gusto si conferma come il Barbaresco più strutturato ed allo stesso tempo elegante; in una parola, classico; ciò è dovuto alla particolare composizione del terreno in queste due sottozone che lo rendono particolarmente fine, morbido e delicatamente fruttato, ma al contempo dotato di una buona trama tannica e di una solida struttura.

