

BARBERA D'ALBA PAIROLERO D.O.C. 2012

Dati tecnici

Vitigno: Barbera.
Zona: Comune di Neive.
Esposizione: sud/ovest.
Superficie: 2.5 ha.
N. bottiglie prodotte: 12.000.

Il Vigneto

La Barbera Pairolero è prodotta con le uve provenienti da due vigneti di barbera nell'area di Neive, in Basarin e San Cristoforo.

Vinificazione e invecchiamento

Dopo una macerazione di circa 18 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 15 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%.

La Barbera Pairolero si presenta con un rosso rubino carico con riflessi violacei, all'olfatto possiede profumi di viola e piccoli frutti rossi, con richiami di spezie e liquirizia.

Al palato si avverte tutta la sua complessità, piena e fluida, e riprende i toni di spezie e di frutta dell'olfatto. La sua imponente struttura e' bilanciata da una buona mineralità che ne allunga e ne nobilita la persistenza, l'impostazione è "classica", senza eccessi di frutto o di grassezza, lasciando che ad esprimersi siano il terroir e la nobile età delle vigne.

L'annata

2012 - L'annata 2012 è iniziata con un inverno piuttosto mite, con massime anche di 15° C nei primi due mesi dell'anno.

Le precipitazioni sono state scarse, fino alla prima importante nevicata nei primi giorni di Febbraio con oltre 60 cm. di accumulo a terra; in seguito le temperature si sono notevolmente abbassate abbondantemente sotto lo zero anche in pieno giorno, con picchi di -19°. La neve è quindi rimasta sul terreno per tutto il mese svolgendo una funzione protettiva sulla vite. L'inizio della stagione vegetativa è stato così ritardato ad inizio Aprile e piuttosto rallentato.

La primavera è iniziata con condizioni piuttosto fresche all'inizio, a cui sono seguite temperature piuttosto calde nel mese di Maggio accompagnate da precipitazione abbondanti.

Ma il grande caldo e' arrivato solo, fortunatamente, solo nella seconda metà di Agosto dove si sono registrate massime di 38°C; a fine mese si sono registrate importanti precipitazioni che hanno spezzato un lungo periodo di siccità iniziando a gettare le basi per la buona riuscita della maturazione dell'uva Nebbiolo.

Il mese "chiave" per capire se si tratta o meno di una buona annata e' sicuramente Settembre; le prime due settimane sono state perfette, con giornate calde e notti fresche, ma la terza settimana del mese ha visto il ritorno di un clima piuttosto caldo con qualche pioggia e nebbie mattutine.

Solo nell'ultima settimana del mese si sono ristabiliti condizioni di clima asciutto e fresco, bloccando sul nascere possibili manifestazioni di marciume o altri problemi.

