

LANGHE NEBBIOLO D.O.C. 2012

Dati tecnici

Vitigno: Nebbiolo.
Zona: Comune di Neive.
Sottozona: Basarin.
Superficie: 3.70 ha.
N. bottiglie: 22.000.

Il vigneto

Il Langhe Nebbiolo è prodotto con le uve provenienti dal cru Basarin, in Neive, vigneto storico e di notevole prestigio. La sua posizione, sul confine tra Neive e Treiso, e la sua elevata altitudine conferiscono al vino una particolare nota speziata e di liquirizia, oltre che una grande complessità e una struttura notevole.

La giovane età della vigna, impiantata quindici anni fa, non consente alle uve, e quindi al vino prodotto, di esprimere la complessità di aromi e la ricchezza polifenolica che un cru di questa importanza può e deve possedere; per questo motivo la decisione di declassarlo da Barbaresco D.O.C.G. a Langhe Nebbiolo D.O.C.

Vinificazione e invecchiamento

Dopo una macerazione di circa 14-18 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 14-16 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%.

Il Langhe Nebbiolo, grazie ai severi diradamenti in vigna, alla prestigiosa vocazione da grandi Barbaresco della sottozona Basarin, presenta le classiche doti di finezza di aromi, con un bel rosso granato brillante.

All'olfatto si offre con lievi note speziate, per poi aprirsi su ciliegia e tabacco e con leggere sfumature di rosa appassita e liquirizia.

In bocca è dotato di grande struttura e di tannini setosi e avvolgenti; caldo ed elegante chiude con un finale che richiama i toni balsamici tipici del comune di Neive, suo terroir di provenienza.

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 precipitazioni abbondanti.

Ma il grande caldo è 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 è 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.

La vendemmia è incominciata il giorno 3 Ottobre.

