



## LISTE 2009

**Nome prodotto:** BAROLO LISTE DOCG 2009

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zone produzione:** Barolo - Liste

**Esposizione e altitudine:** sud/sud-est

**Tipologia del terreno:** marne calcaree argillose, ricche di scheletro

**Sistema di allevamento:** guyot modificato (archetto)

**Densità dell'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:** 27 ottobre 2008

**Grado alcolico:** 14,50%

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

### Scheda tecnica

L'annata è iniziata con un inverno caratterizzato da intense nevicate, seguito da una primavera piovosa. La scorta idrica invernale e primaverile è stata molto utile nei mesi successivi in quanto l'estate è stata caratterizzata dall'assenza di precipitazioni e da temperature elevate. Lo sviluppo della vite è iniziato con un leggero ritardo ma, in seguito alle elevate temperature estive, la raccolta dell'uva è iniziata con un breve anticipo. Il vino ottenuto è caratterizzato da una buona acidità, buona struttura e colore intenso.

Fermentazione regolare di 12 giorni con temperature a partire da 22 °C fino ad arrivare a 29 °C con successiva macerazione a cappello sommerso per 30 giorni a temperatura di 22 °C. Di conseguenza dopo la svinatura si è innescata la fermentazione malolattica durata 15 giorni con temperatura costante di 22 °C. Dopo il travaso di pulizia il vino è andato in botti da 4.500 l in rovere di Slavonia, ad affinare per 4 anni per finire con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1234/2007  
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1234/2007



[www.borgogno.com](http://www.borgogno.com)

### Liste



Nasce circa 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, per questo la sua composizione è leggermente diversa dagli altri terreni di Langa. Acquista infatti una completezza di macro e micro elementi che donano al futuro vino una complessità ed una longevità senza eguali.