

RISERVA 2011

Nome prodotto: BAROLO DOCG RISERVA 2011

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – Vigneti Cannubi, Liste, Fossati

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 30 Settembre – 6 Ottobre

Gradazione alcolica: 15% vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, infatti è stata molto precoce e con rese in vigneto non eccessive. L'inverno è trascorso in modo regolare. Le temperature elevate del mese di aprile hanno causato un inizio di stagione vegetativo anticipato di almeno due settimane. Tra giugno e luglio le temperature non sono state particolarmente elevate, questa situazione non ha però determinato un rallentamento sull'andamento fisiologico della vite. Durante il mese di agosto si sono registrate invece temperature medie giornaliere molto elevate (anche sopra i 30°C), che hanno sicuramente inciso sulla quantità di uva, determinando così una perdita in peso. Senza dubbio il vitigno che si è adattato meglio a quest'annata, ancora una volta, è il Nebbiolo. Le uve che sono arrivate nelle cantine possedevano tutte le caratteristiche che vengono richieste per i grandi vini: bassa resa in vigneto, ottima quantità di tannini e buon colore oltre che ad un quadro aromatico davvero interessante. E' lecito dunque aspettarsi una grande riserva. 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 50 giorni a temperatura di 29°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 6 anni per finire con 1 anno 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. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com

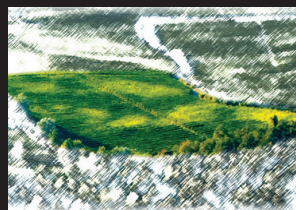
Liste



Cannubi



Fossati



Composto da tre diversi cru, Liste, Cannubi e Fossati, completamente diversi tra loro. Il primo, formatosi 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, ha una sua composizione unica e completa di macro e micro elementi, che danno complessità e longevità. Cannubi, invece, che nasce circa 12 milioni di anni fa, per sedimentazione del Mar Padano, è il più famoso e rinomato cru della zona del Barolo: ha una complessità di terroir eccellente, grazie a grandi terreni marno argillosi calcarei ed un clima favorevole che dona un'incredibile eleganza e longevità. Fossati nasce circa 10 milioni di anni fa, anch'esso per sedimentazione del Mar Padano dopo che le placche terrestri dell'Africa si sono scontrate con quelle della penisola italiana. Essendo un appezzamento relativamente giovane, presenta una buona percentuale di sabbia nella sua composizione che dona profumi esplosivi floreali e di frutta rossa.