

LISTE 2014



Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG 2014

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – Mga Liste

Esposizione e altitudine: sud / sud-est; da 270 a 330 mt s.l.m.; 6.75 ettari

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, ricche di scheletro

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: prime due settimane di ottobre

Grado Alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta a un favorevole finale di stagione. L'inverno è stato mite, e la primavera si è avviata in maniera graduale ma precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata rispetto all'anno precedente. L'inizio dell'estate ha visto temperature nella norma, ma la quantità di precipitazioni ha superato la media non tanto dal punto di vista del numero di giorni piovosi, quanto da quello delle intensità dei fenomeni che si sono verificati. La quantità di pioggia unita alle temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini. La scelta dei corretti sistemi di gestione del vigneto e l'oculata scelta del periodo di intervento è stata più che mai determinante per la sanità dei grappoli. Il mese di settembre è stato positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il Nebbiolo di quest'annata ha delle potenzialità interessanti, i vini legati a questo vitigno sono mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali. In conclusione si può confermare che l'ultima parte della stagione, molto positiva, sia stata fondamentale per la qualità finale dell'uva e dei vini.

Fermentazione spontanea senza lieviti aggiunti di circa 12 giorni con temperature a partire da 22 C fino ad arrivare a 29 C, con successiva macerazione a cappello sommerso di circa 40 - 60 giorni a temperatura di 29 C. Di conseguenza dopo la svinatura si innesca la fermentazione malolattica durata 15 giorni con temperatura costante di 22 C. Dopodiché il vino va in botti di 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!



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

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 uguali.