



LISTE 2015

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG 2015

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Vigna Liste

Esposizione e altitudine: sud/sud-est

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: inizio ottobre

Temperatura di servizio: 18/20 °C



Scheda tecnica

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore, unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio, ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti, grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno. Le condizioni climatiche, registrate ad inizio estate, hanno gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto all'anno precedente, ma in linea con un'annata che possiamo definire "classica".

Dal punto di vista quantitativo si sono viste, mediamente, produzioni nella norma: questo ha consentito di intervenire con diradamenti mirati ed oculati. Possiamo archiviare l'annata come una delle migliori degli ultimi anni: il Nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto, seppur leggermente in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. Eccellente qualità dei tannini che garantiranno certamente vini strutturati eleganti e longevi. Un vino armonioso. Possiamo affermare, senza alcun dubbio, che questa sia una grande annata, da ricordare, come poche altre nella storia.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Liste, nata circa 11 milioni di anni fa per erosione di terreni sovrastanti, le uve subiscono una fermentazione spontanea in vasche in cemento, a temperature comprese tra i 22°C ed i 28°C, di una ventina di giorni, seguita da una lunga macerazione a cappello sommerso (superiore ai 50 giorni) durante la quale avviene la fermentazione malolattica.

Con l'innalzarsi delle temperature in primavera il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove invecchierà per 4 anni. A seguire sei mesi di invecchiamento in cemento prima di essere imbottigliato.