

## RISERVA 2012



**Nome prodotto:** BAROLO DOCG RISERVA 2012

**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

**Grado alcolico:** 14,5%

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

### Scheda tecnica

La vendemmia 2012 si può definire in generale non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario. I vini sono straordinariamente equilibrati ed ottime le caratteristiche organolettiche. Un inverno irregolare, inizialmente con temperature piuttosto miti rispetto alla media, le temperature più rigide si sono fatte attendere più a lungo del solito per poi protrarsi per tutto il mese di febbraio, con abbondanti nevicate che hanno contribuito a creare una buona riserva idrica. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, ma le temperature sono notevolmente aumentate a maggio. Tale situazione di abbondanza idrica, unita a temperature elevate, ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. Estate caratterizzata da temperature medio – alte e con precipitazioni scarse, l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili ha fatto sì che non si registrassero fenomeni legati allo stress idrico. La vendemmia del Nebbiolo si apre a inizio ottobre, le uve raccolte hanno una spiccata attitudine a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento anche se con tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate.

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!



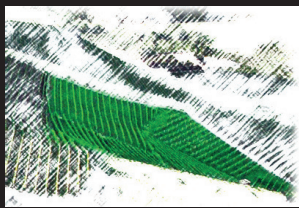
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. U.E.N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/2013

[www.borgogno.com](http://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 donano complessità e longevità. Cannubi invece nasce circa 12 milioni di anni fa, per sedimentazione dal mar padano, è il più famoso e rinomato Cru del Barolo. Ha una complessità di terroir eccellente, formata da grandi terreni marno argillosi calcarei e un clima favorevole che dona un incredibile eleganza e longevità. Fossati nasce circa 10 milioni di anni fa, anch'esso per sedimentazione dal 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.