



## RISERVA 2015

**Nome prodotto:** BAROLO DOCG RISERVA 2015

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zona produzione:** Barolo – M.G.A.: Cannubi, Liste, Fossati

**Esposizione e altitudine:** sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.

**Tipologia del terreno:** marne calcareo argillose

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

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

**Epoca di Vendemmia:** inizio ottobre

**Grado alcolico:** 14 %

**Temperatura di servizio:** 18° 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, ottimo per il nebbiolo, che si è poi mantenuto nell'arco di tutto l'anno. 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 successivo, le piogge sono state rare e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media. Il caldo non ha causato nessun fenomeno di stress idrico, grazie alle abbondanti riserve 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". 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 della trama tannica. Il 2015 ha portato ad una grande annata, una vendemmia da ricordare, come poche altre nella storia.

Dopo un'accurata selezione in vigna delle migliori uve di Fossati, Cannubi e Liste, segue diraspapigiatura. Successivamente si passa alla fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 20 giorni. A questa segue una macerazione a cappello sommerso di 40 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. In primavera, con l'innalzarsi delle temperature, il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per 5 anni e 8 mesi di botte. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento. La nostra riserva nasce dalla selezione dei migliori risultati in vigna nelle nostre tre M.G.A. e questo ci permette di avere diversi equilibri che si uniscono. Una perfetta sintesi di questo incredibile *terroir*.

### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granato. Al naso sentori di frutta rossa matura e speziatura. Al palato buon corpo, un sorso incisivo, piacevole acidità che dona grande freschezza. Tannino persistente. Un vino destinato ad un lungo invecchiamento.

### Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nei vari tagli come il *Baltimora pit beef*. Andando in Brasile la *picanha*. Alcune ricette sono per esempio la *picanha al caffè o cioccolato*. Dopo alcuni anni di affinamento in bottiglia è perfetto da meditazione, in abbinamento ad un pezzo di buon cioccolato fondente. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



## RISERVA 2015

**Product name:** BAROLO DOCG RISERVA 2015

**Grape Variety:** 100% NEBBIOLO

**Growing Location:** Barolo – M.G.A.: Cannubi, Liste, Fossati

**Vineyard Position:** South/ South – East; 290 – 370 mt. a.s.l.

**Soil:** Calcareous and clay marl, rich in sedimentary clay

**Wine training system:** Archetto variation of Guyot system

**Planting density:** 4.000 plants/ha

**Grape harvest:** at the beginning of October

**Alcohol content:** 14%

**Serving temperature:** 18°C



### Technical Profile

2015 began with a winter characterised by heavy snowfall, which gave the soil an excellent supply of water. This factor, combined with a spring with temperatures that were mild from February onwards, brought the vegetative cycle forward, good for the nebbiolo grape variety, and this trend was maintained throughout the year. The season continued with a succession of rainfall between the end of May and the first ten days of June. From the second half of June and throughout the next month, there was a little quantitative of rain and top temperatures stabilized at above-average levels. The heat did not, however, cause any water stress to the vineyards thanks to the abundant water reserves accumulated in the early months of the year. The climatic conditions recorded at the beginning of Summer laid the foundations for the early ripening of the grapes, about ten days ahead of the previous year, but in line with a vintage that we can describe as "classic". We can classify the vintage as one of the best in recent years: the Nebbiolo grapes ripened perfectly, albeit slightly earlier than usual for recent years. Excellent quality tannins texture. The 2015 brings a great vintage, to be remembered, like few others in history. After the harvest into Fossati, Cannubi and Liste Vineyard, with careful selection of the best grapes, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in concrete tanks, with temperatures between 22°C and 28°C for about 20 days. Then there is submerged cap maceration (lasting 40 days), during which malo-lactic fermentation took place. As temperature rise in Spring, the wine is racked into large Slavonian oak barrels where it will age for 5 years and 8 months. This is followed by a passage in concrete tanks before being bottled. Our Barolo Riserva comes from the selection of the best grapes in the vineyard in our three M.G.A. and this allows us to have different balances that come together. A perfect synthesis of this incredible *terroir*.

### Tasting notes

Ruby red colour with garnet highlights. Red ripe fruits and spiciness scents to the nose and good body to the palate, an incisive sip. Thanks to a pleasant acidity that gives great freshness. Persistent tannin. A wine destined for a long aging.

### Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses. Ranging from world traditions, going to The United States of America there is beef (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) in *Baltimore pit beef cut*. Moving to Brasil instead *picanha*. One recipe is, for example, *coffee or chocolate picanha*. After a few years of aging in the bottle it is perfect as a sipping wine, in combination with a piece of good dark chocolate. But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!