



LISTE 2019

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG 2019

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - M.G.A. Liste

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

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, con una buona presenza di sabbia ed un bosco tartufigeno che abbraccia il vigneto.

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 17 al 18 ottobre

Grado Alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica

Il 2019 è stato un anno dall'andamento in vigna di stampo tradizionale, ma sicuramente non privo di sorprese. In campagna l'annata è iniziata a rilento a causa del protrarsi dell'inverno fino al mese di febbraio, con conseguente ritardo dell'inizio della stagione primaverile. Nei primi giorni dell'anno si sono registrate piogge accompagnate da basse temperature. In primavera la ripresa vegetativa è stata regolare. L'inizio di aprile è stato caratterizzato da importanti rovesci che hanno contribuito a creare un'ottima riserva idrica nel suolo, in vista della stagione estiva. Un tempo instabile che è continuato fino ad inizio estate; le abbondanti piogge e temperature medie non elevate hanno causato un posticipo di circa due settimane dello sviluppo della vite. A giugno le temperature si sono fatte più calde e grazie all'accumulo di acqua nel suolo, questo ha portato ad un rapido sviluppo vegetativo. Quella del 2019 è stata un'estate calda, culminata nel mese di luglio con una nuova ondata di calore, terminata con eventi temporaleschi anche intensi, ma che non hanno fortunatamente causato danni ai vigneti. A settembre si è però verificato un evento che ha comportato non poca apprensione tra i viticoltori. Il 5 infatti un forte temporale con grandine si è abbattuto sui filari, fortunatamente senza danni per le nostre vigne. Una vendemmia caratterizzata da un lieve calo della produzione a beneficio di grande qualità. Un'annata di stampo tradizionale, con uve che racchiudono un buon tenore zuccherino e un ottimo quadro polifenolico adatto ad assicurare vini di struttura con un importante potenziale di invecchiamento.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Liste, dove troviamo un terreno con struttura, ricco di scheletro, ma allo stesso tempo una buona percentuale di sabbia, ed un bosco tartufigeno che comporta così una somma termica di circa 2°C minore rispetto all'area circostante, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 15 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di 30 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. Il vino viene poi travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per circa 2 anni e 9 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Un vino che si svela lentamente nel tempo, ma emerge subito la sua grande struttura. Vino estremamente variegato, con molteplici sentori di frutta rossa e spezie, definito è poi il profumo che ricorda l'incenso. Al palato un tannino astringente, un lungo sorso. Un vino dalla forte personalità.

Abbinamento perfetto

il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali bollito e stufati. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il gulasch, mentre in Francia l'entrecôte ed in Finlandia lo stufato di renna, Poronkaristys. In Norvegia invece lo si può abbinare al färikål, stufato di carne accompagnato da cavolo. Rimanendo in Europa, il Barolo si abbina bene ad un piatto tipico della Grecia, il souvlaki, spiedino di carni e verdure. Andando in Giappone invece pensiamo ai gyoza (ravioli fritti ripieni di cipollotto, carne di maiale marinata e spezie). Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostrale, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto). Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!





LISTE 2019

Product Name: BAROLO LISTE DOCG 2019

Grape Variety: 100% NEBBIOLO

Growing Location: Barolo - Liste M.G.A.

Vineyard position: South/ South - East; 290-370 mt. a.s.l.

Soil: clayey calcareous marls, with a good presence of sand and a truffle wood that embraces the vineyard

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: 17th - 18th October

Alcohol content: 14.5%

Serving temperature: 18 °C



Technical Profile

2019 was a year of traditional trends in the vineyard, but certainly not without surprises. In the vineyard, the vintage got off to a slow start due to the protracted winter until February, with a consequent delay in the start of the spring season. In the first days of the year there were rains accompanied by low temperatures. In spring, vegetative recovery was regular. The beginning of April was characterized by important rains that helped to create an excellent water reserve in the soil, in perspective of summer season. Unstable weather continued until early summer; abundant rains and low average temperatures caused the development of the vines to be postponed by about two weeks. In June the temperatures got warmer and thanks to the accumulation of water in the soil, this led to a rapid vegetative development. 2019 was a hot summer, culminating in July with a new heat wave, which ended with even intense storms, but which fortunately did not cause damage to the vineyards. In September, however, an event occurred which caused considerable apprehension among winegrowers. In fact, on the 5th a strong storm with hail hit the rows, fortunately without damage to our vineyards. A harvest characterized by a slight drop in production for the benefit of great quality. A traditional vintage, with grapes that contain a good sugar content and an excellent polyphenolic framework suitable for ensuring structured wines with an important aging potential.

After the harvest into Liste Vineyard, a soil characterized by structure but at the same time a good percentage of sand, and a truffle wood which thus involves a thermal sum of about 2 ° C lower than the area surrounding, the grapes in the cellar are de-stemmed and crushed. Spontaneous fermentation follows in large concrete tanks, at a temperature between 22 ° and 28 ° for about 15 days. Subsequently, a submerged cap maceration takes place in concrete for 30 days, at which time the malolactic fermentation also takes place. In Spring, as temperatures rise, the wine is transferred into large Slavonian oak barrels where it will age 2 years and 9 months. Following passage in concrete and subsequent bottling.

Tasting notes

Intense ruby red with violet reflections. A wine that slowly reveals itself over time, but its great structure emerges immediately. An extremely variegated wine, with multiple hints of red fruit and spices, defined is then the scent reminiscent of incense. On the palate an astringent tannin, a long sip. A wine with a strong personality.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as boiled meats and stews. Through world traditions we find goulash in Eastern Europe, while in France the entrecôte and in Finland the reindeer stew, Poronkaristys. In Norway, on the other hand, it can be combined with färikål, a meat stew accompanied by cabbage. Remaining in Europe, Barolo goes well with a typical Greek dish, souvlaki, a skewer of meat and vegetables. Going to Japan instead we think of gyoza (fried ravioli filled with onion, marinated pork and spices). Moving to the United States of America, beef (angus, wagyu, local ox, longhorn) in the brisket cut (brisket). But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!