ANNUNZIATA RISERVA 2020



Nome prodotto: BAROLO ANNUNZIATA RISERVA DOCG 2020
Uve: 100% NEBBIOLO
Zone produzione: La Morra – M.G.A. Annunziata
Esposizione e altitudine: Sud-Est, Nord-Est, Sud-Ovest; 236-245 m s.l.m.
Tipologia del terreno: franco argilloso ricco di minerali (ferro, manganese), con una componente equilibrata tra sabbia, limo ed argilla, dove in profondità la presenza argillosa incrementa
Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)
Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro
Epoca di vendemmia: 13 ottobre
Grado Alcolico: 14,5%
Temperatura di servizio: 16° C

Scheda tecnica

L'inverno 2020 è iniziato all'insegna del bel tempo, con temperature miti e poche precipitazioni. La Primavera è stata relativamente asciutta, con giornate calde, e questo ha permesso una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa nella seconda metà del mese di marzo. Anche ad aprile le giornate sono state caratterizzate da temperature miti con poche precipitazioni. L'unione di questi fattori rimandano ad un'annata che inizialmente avremmo potuto definire come precoce. Questa previsione è stata però smentita dal mese di maggio che è diventato più instabile, facendo registrare numerosi giorni piovosi. Una situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. Le conseguenze sono state un rallentamento nello sviluppo vegetativo e grazie ai rovesci si è creato un importante accumulo di acqua nel suolo, provvidenziale per la stagione estiva. Questa riserva idrica unita alle temperature non eccessive della stagione più calda hanno permesso alla vite di non risentire di eccessivi fenomeni di stress idrico. Un'estate propizia, in cui non abbiamo registrato grandinate ed eventi atmosferici estremi.
A settembre la maturazione delle uve è ripresa in modo esponenziale e tra la fine del mese e l'inizio di ottobre abbiamo registrato una buona escursione termica tra i parametri della notte e giorno, fattore fondamentale per vendemmiare uve dalla maturazione ottimale e acidità sostenuta. Una grande annata.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Annunziata, celebre cru che sorge tra le rotonde e sinuose colline di La Morra dove è presente un suolo compatto caratterizzato da un'importante tessitura argillosa ed una buona capacità di accumulo idrico, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Il mosto ha effettuato una fermentazione in cemento ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa due settimane. Arrivati a 2 gradi babo di zuccheri, abbiamo svinato e terminato la fermentazione in cemento. Segue poi la sfecciatura per

posticipare la malolattica che viene svolta in rovere. Infine si passa all' affinamento sempre in botti grandi di rovere Slavonia per 3 anni, seguito da un lungo affinamento in bottiglia.
Questa vigna rappresenta l'equilibrio e la finezza più autentica del Barolo con la sua fragranza accompagnata da un'importante struttura.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso sentori di frutta rossa fresca, come lamponi e ciliegia, accompagnato da leggeri sentori di spezie, come liquirizia e cannella. Al palato una piacevole acidità e fragranza che dona la freschezza tipica del Barolo Annunziata. Verticalità e mineralità. Un vino elegante accompagnato da un tannino fine.

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 fårikål, 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 nostral, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto).
Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!

ANNUNZIATA RISERVA 2020



Product Name: BAROLO ANNUNZIATA RISERVA DOCG 2020
Grape Variety: 100% NEBBIOLO
Growing Location: La Morra – M.G.A. Annunziata
Vineyard position:
South-East, North-East, South-West; 236-245mt. a.s.l. / 774-803 ft. a.s.l.
Soil: Clayey loam rich in minerals (iron, manganese), with a balanced component between sand, silt and clay, and in depth in the ground the clay increases
Wine training system: Archetto variation of Guyot system
Planting density: 4.000 plants/ha
Grape harvest: 13th October
Alcohol content: 14.5%
Serving temperature: 16 °C

Technical Profile

Winter 2020 began with good weather, mild temperatures and little rainfall. Spring was relatively dry, with warm days, and this allowed a homogeneous vegetative growth that began at the end of February and ended in the second half of March. Also in April the days were characterized by mild temperatures with little rainfall. The union of these factors lead to a vintage that we could initially have defined as early. This forecast, however, was contradicted in May which became more unstable, recording numerous rainy days.
This situation continued until late June. The consequences were a slowdown in vegetative development and thanks to the rains, a significant accumulation of water in the soil was created, which was providential for the Summer season. This water reserve combined with the not excessive temperatures of the warmer season have allowed the vine not to be affected by excessive water stress phenomena.

A propitious Summer, in which we recorded no hailstorms and no extreme weather events. In September the ripening of the grapes resumed exponentially and between the end of the month and the beginning of October we recorded a good temperature range between the night and day parameters, a fundamental factor for harvesting grapes with optimal ripeness and sustained acidity. A great vintage.

After the harvest in the Annunziata vineyard, a famous cru which rises among the round and sinuous hills of La Morra in which there is a compact soil characterized by an important clayey texture and a good water accumulation capacity, the grapes in the cellar are destemmed and pressed. Fermentation follows in concrete tanks at a temperature between 22 ° and 28 ° for about 2 weeks. after two weeks of fermentation with maceration in concrete, reached 2 degrees babo of sugars, is racked and it fi¬nish the fermentation in concrete.

Then follows the racking to postpone the malolactic fermentation which is carried out in oak. Aftewards the renement starts in large Slavonian oak barrels for 3 years, followed by a long bottle-aging. This vineyard represents the balance and most authenticnesse of a Barolo with its fragrance and great structure.

Tasting notes

Ruby red with garnet highlights. On the nose hints of fresh red fruit, such as raspberries and cherries, together with light hints of spices, such as liquorice and cinnamon. On the palate a pleasant acidity and fragrance that gives the typical freshness of Barolo Annunziata. Verticality and minerality. An elegant wine accompanied by fine tannins.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as boiled meats and stews. Ranging 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 fårikål, 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 spring 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!