



“Le Vigne” Barolo 2007

Si può definire il Barolo della tradizione, intesa come la consuetudine di assemblare vini provenienti da vigneti diversi. Nasce infatti dall'unione sinergica di 4 realtà viticole molto differenti per altezza, terreno ed esposizione: questo è il suo punto di forza, la sua unicità. Ogni singolo vino raggiunge il meglio di sé nella bottiglia, dopo la fusione ideale ottenuta con l'assemblaggio, che non è mai lo stesso di anno in anno.

Vitigno: Nebbiolo 100 %

I VIGNETI

BAROLO:

VIGNANE (2 appezzamenti)
Esposizione: Ovest
Altitudine: 250 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 20 anni
Terreno: argilloso e calcareo

NOVELLO:

MERLI
Esposizione: Ovest- Sud/Ovest
Altitudine: 400 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 25 anni
Terreno: marna calcaree, medio impasto

MONFORTE D'ALBA:

CONTERNI
Esposizione: Sud
Altitudine: 450 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 45 anni
Terreno: marna calcaree, medio impasto
CERETTA
Esposizione: Sud-Sud/Est
Altitudine: 250 mt s.l.m.
Età media dei vigneti: 15 anni
Terreno: marna calcaree, tendenzialmente sabbioso e poco profondo

LA VENDEMMIA

L'annata 2007 è iniziata con un inverno piuttosto anomalo, mite e siccitoso, che ha portato le piante al germogliamento - in alcuni casi - con 20 giorni di anticipo. Estate nella norma, con temperature mai al di sopra dei valori medi.

Anche le piogge, nella media e ben distribuite nel corso del ciclo vegetativo, hanno contribuito allo sviluppo regolare delle viti. Durante il mese di Luglio, un periodo più fresco ha rallentato il susseguirsi delle fasi fenologiche ma nonostante questo a metà Settembre le uve erano già prossime alla maturazione.

In sintesi, un ciclo vegetativo normale, semplicemente anticipato di 15-20 giorni rispetto alla norma.

Vendemmia: individuale per ciascun vigneto, dal 24 Settembre al 7 Ottobre.

LA VINIFICAZIONE

Ciascun vigneto è stato vinificato separatamente.

MACERAZIONE: delicata, durata 7/15 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 28 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2007, in fusti di rovere francese da 500 litri per un quarto nuovi.

ASSEMBLAGGIO: durante l'estate 2009, avuta certezza delle potenzialità di ogni singola partita.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 20 mesi in bottiglia.

LA PRODUZIONE

Vino di eccezionale misura, di ricco e persistentissimo volume. Impressiona il suo naso, un blocco di frutta carnosa, più nero all'olfatto che al colore. Notevole la morbidezza di ingresso, buono il controllo e grande la dolcezza del tannino. Nel dopo bocca toma la frutta, una prugna morbida che lascia spazio a note speziate e mentolate. Ancora una volta l'assemblaggio di differenti provenienze ha dato origine alla miglior espressione di equilibrio e potenza.

Periodo migliore di beva: 2011- 2025

IMBOTTIGLIAMENTO

A Dicembre 2009 si sono imbottigliate:
15.100 bottiglie
600 magnum
60 doppi magnum

I PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 14,40 % vol.
- Acidità totale: 5,9 g/l
- pH: 3,51
- Estratto netto: 32,5 g/l