



"Le Vigne" Barolo 2004

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: 20 anni
Terreno: argilloso e calcareo.

NOVELLO

MERLI

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

MONFORTE D'ALBA

CONTERNI

Esposizione: Sud
Altitudine: 450 mt s.l.m.
Età media: 45 anni
Terreno: marne calcaree, medio impasto

CERETTA

Esposizione: Sud-Sud/Est
Altitudine: 250 mt s.l.m.
Età media: 15 anni
Terreno: marne calcaree, tendenzialmente sabbioso e poco profondo.

LA VENDEMMIA

Le precipitazioni dell'autunno 2003 e inizio 2004 hanno ripristinato le riserve idriche, ridotte dalla precedente annata, arida e calda. Le abbondanti piogge primaverili - protrattesi fino all'inizio di Maggio - e le temperature più basse della media hanno ritardato il germogliamento della vite. Successivamente le temperature miti hanno consentito uno sviluppo vegetativo equilibrato e alla fine di Agosto si prevedeva una vendemmia ritardata di almeno 8-10 giorni. Il sole e il caldo di Settembre e di buona parte di Ottobre hanno permesso alle uve di maturare perfettamente: sane e con parametri analitici al di sopra di ogni aspettativa. Vendemmia: individuale per ciascun vigneto, dal 19 Ottobre (Ceretta) al 4 Novembre (Vignane).

LA VINIFICAZIONE

Ciascun vigneto è stato vinificato separatamente.

MACERAZIONE: delicata, durata 8/11 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 21 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2004, in fusti di rovere francese da 500 litri.

ASSEMBLAGGIO: durante l'estate 2006, avuta certezza delle potenzialità di ogni singola partita.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

LA PRODUZIONE

Può essere definito un Barolo classico, dalla straordinaria ricchezza aromatica. Sono presenti sentori di sottobosco e tartufo, tipici delle grandi annate. Anche la bocca è in linea con l'olfatto e pone le basi per un grande vino.

Periodo migliore di beva: 2010 - 2025.

IMBOTTIGLIAMENTO

Nel Febbraio 2007 si sono imbottigliate:
18.000 bottiglie
700 magnum
90 doppi magnum.

PARAMETRI ANALITICI

- Gradazione: 14,2 % vol.
- Acidità totale: 5,8 g/l
- pH: 3,53
- Estratto netto: 32,4 g/l