



## *“Le Vigne” Barolo 2006*

*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

L'alternarsi di periodi caldi e freddi ha caratterizzato l'annata 2006 durante tutto il ciclo vegetativo.

Le ondate di caldo quasi estivo in Maggio e Giugno con un picco di 38° in Luglio hanno fatto pensare ad un'annata simile al 2003: fortunatamente a partire dal mese di Agosto queste condizioni sono cambiate ed abbiamo assistito all'Agosto più freddo degli ultimi 5 anni, con forti escursioni termiche e qualche pioggia, peraltro attesa. Nei primi giorni di Settembre alcune precipitazioni hanno rischiato di compromettere la sanità del raccolto, ma poi il tempo si è ristabilito. L'andamento stagionale - seppur con qualche eccesso - non ha mai messo in difficoltà le piante e ha permesso che il raccolto giungesse ad un'ottima maturazione con un accumulo equilibrato e completo di tutti i componenti.

### LA VINIFICAZIONE

Ciascun vigneto è stato vinificato separatamente.

MACERAZIONE: delicata, durata 7/12 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 28 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Dicembre 2006, in fusti di rovere francese da 500 litri.

ASSEMBLAGGIO: durante l'estate 2008, avuta certezza delle potenzialità di ogni singola partita.

AFFINAMENTO: 26 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE - GENNAIO 2016

Settembre 2010 è stato il momento dell'uscita ufficiale sul mercato del nostro BAROLO LE VIGNE® 2006, quando ancora in fasce e dondolante tentava già con tenacia, tipica del vino Barolo, a scalare vette e a raccogliere consensi e apprezzamenti da lungimiranti palati. Oggi il tempo lo ha riportato a noi con una tale sicurezza di sé che ci può solo inorgoglieri. Gli ulteriori sei anni di affinamento in bottiglia presso le nostre cantine dedicate al progetto "SIBI ET PAUCIS"™ hanno contribuito a rendere questo vino apprezzato, capito e ricercato. Al palato i tannini si sono aggraziati pur mantenendo la loro linearità che definiscono la longevità di questo vino. L'annata 2006 ci ha regalato vini di struttura e di anima, questo vino difatti ancora oggi continua a sbocciare e fiorire esprimendo alcune di queste caratteristiche che man mano al naso manifestano la complessità aromatica, i fiori rossi e i piccoli frutti a bacca scura che simultaneamente emergono dal bicchiere supportati al palato da armonici tannini e freschissima acidità facendo presagire un interessante candidato per il lungo invecchiamento. Al momento il nostro LE VIGNE® a parità di evoluzione è leggermente favorito rispetto al suo gemello CANNUBI BOSCHIS, lasciando trasparire tutta la classicità di un'annata lodevole. È un esemplare di vino!

Tempo di beva consigliato: 2020 - 2040

#### **IMBOTTIGLIAMENTO**

A Gennaio 2009 si sono imbottigliate:

16.000 bottiglie

700 magnum

90 doppi magnum.

#### **PARAMETRI ANALITICI**

■ Gradazione: 14,40 % vol.

WA: 96 IWC: 92 - 94+ WS: 92