



## BAROLO DOCG

<b>Nome prodotto:</b>	BAROLO DOCG 2020
<b>Uve:</b>	100% NEBBIOLO
<b>Zone produzione:</b>	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle Viole, Annunziata, Case Nere.
<b>Esposizione e altitudine:</b>	sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.
<b>Tipologia del terreno:</b>	marne calcareo argillose
<b>Sistema di allevamento:</b>	guyot modificato (archetto)
<b>Densità dell'impianto:</b>	4.000 ceppi per ettaro
<b>Epoca di Vendemmia:</b>	12-14 ottobre
<b>Grado alcolico:</b>	14,5 %
<b>Temperatura di servizio:</b>	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 tra i filari di Fossati, Cannubi, Liste, San Pietro delle Viole, Cannubi San Lorenzo, Annunziata e Case Nere 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 15 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 2 anni e 3 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

### Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino con riflessi granata. Al naso sentori di piccoli frutti rossi, come fragolina, e note floreali, di viola e rosa. Emergono poi note speziate che ricordano il pepe nero. Piacevole acidità e croccantezza. Tannino fine.

### Abbinamento perfetto

il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali brasato e tagliata di manzo. Un grande abbinamento vede questo vino insieme a formaggi dall'importante stagionatura.

Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il gulasch. In portogallo invece il Cozido à portuguesa, un piatto ricco a base di carne di pollo, manzo e maiale, mentre in Inghilterra lo abbiniamo al British Sunday roast. In Germania con il Sauerbraten, un piatto di carne tipico che prevede una lunga cottura al forno, servito con gli Spätzle. Andando in Giappone invece pensiamo al pesce, come il Black Cod (pesce azzurro dell'Alaska marinato con zucchero, sake, miso). Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (angus, wagyu, bue nostrale, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto). Passando alla cucina argentina, pensiamo sia perfetto con l'asado.

Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



## BAROLO DOCG

<b>Product Name:</b>	BAROLO DOCG 2020
<b>Grape Variety:</b>	100% NEBBIOLO
<b>Growing Location:</b>	Barolo - M.G.A.: Liste, Fossati, Cannubi, Cannubi San Lorenzo, San Pietro delle Viole, Annunziata, Case Nere.
<b>Vineyard position:</b>	South/South - East; 290 - 370 mt. a.s.l.
<b>Soil:</b>	calcareous and clayey marl
<b>Wine training system:</b>	Archetto variation of Guyot system
<b>Planting density:</b>	4.000 plants/ha
<b>Grape harvest:</b>	October 12-14
<b>Alcohol content:</b>	14,5%
<b>Serving temperature:</b>	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 into Fossati, Cannubi, Liste, San Pietro delle Viole, Cannubi San Lorenzo, Annunziata and Case Nere vineyards, the grapes in the cellar are destemmed and pressed. Spontaneous fermentation follows in large concrete tanks, at a temperature between 22° and 28° for about 15 days. Subsequently there is a submerged cap maceration always in concrete for 15 days, at which time the malolactic fermentation also takes place. The wine is racked into large Slavonian oak barrels where it will age for 2 years and 3 months. Following passage in concrete and subsequent bottling.

### Tasting notes

Ruby red with garnet reflections. On the nose hints of small red fruits, such as strawberries, and floral notes, of violets and roses. Spicy notes then emerge reminiscent of black pepper. Pleasant acidity and crunchiness. Fine tannin.

### Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as braised and sliced beef. A great combination sees this wine together with cheeses with an important seasoning. Ranging through world traditions we find goulash in Eastern Europe. In Portugal instead the Cozido à portuguesa, a rich dish based on chicken, beef and pork, while in England we combine it with the British Sunday roast. In Germany with Sauerbraten, a typical meat dish that requires a long cooking in the oven, served with Spätzle. Going to Japan instead we think about fish, such as Black Cod (blue fish from Alaska marinated in sugar, sake, miso). Moving to the United States of America, beef (angus, wagyu, local ox, longhorn) in the brisket cut (brisket). Moving on to Argentinian cuisine, we think it's perfect with asado. But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!

