

AZIENDA AGRICOLA

## E.PIRA & FIGLI

VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

### SCHEDA TECNICA BAROLO 1996

**Uve:** Nebbiolo (nelle sottovarietà Michet e Lampia), interamente provenienti dai vigneti di proprietà siti nel Comune di Barolo, in località Cannubi, Cannubi San Lorenzo e Via Nuova. Superficie dei vigneti: 2,50 ettari.

**Composizione del Terreno:** Marne Calcareo Argillose di Origine Terziaria - Miocene.

**Altitudine:** da 300 a 340 mt sul Livello del Mare

**Andamento Climatico:** la Vendemmia 1996 era appena conclusa e già si parlava di grande annata, in effetti tutte le componenti dell'ecosistema produttivo avevano agito in assoluta armonia e perfezione. L'andamento climatico era stato molto particolare, quasi imprevedibile.

L'inverno non era stato troppo freddo ma con nevicate abbondanti, avutesi fino al mese di marzo.

L'inizio della primavera aveva fatto registrare un tempo instabile, che durò sino alla metà di maggio. Dalla seconda metà di questo mese, il tempo si era volto al bello, con temperature al di sopra della media, che permisero alla fioritura ed all'allegagione di svolgersi con regolarità, rapidità ed abbondanza.

Dopo queste splendide premesse la stagione estiva ebbe un prosieguo capriccioso, con periodi di caldo torrido alternati a temporali che spesso mantennero le temperature al di sotto delle medie di stagione.

A settembre, che è il mese che spesso decide i destini delle vendemmie, si verificarono venti giorni di clima ideale: ventilato, secco, caldo di giorno e fresco di notte. Questo permise ai vigneti di avviare con sicurezza i grappoli a maturazione. Il perfetto stato sanitario dell'uva consentì di superare senza problemi i pochi giorni di pioggia verificatisi a fine settembre ed effettuare con regolarità le operazioni vendemmiali.

Concludiamo quindi con un giudizio altamente positivo su

un'annata che ci ha donato un Barolo di grande completezza e struttura, il tenore alcolico elevato si accompagna ad un ottimo quadro acido ed una rilevante struttura polifenolica, che ci consente di pronosticare un grandioso futuro.

**Produzione:** in quest'annata sono state prodotte 13.000 bottiglie da 750 ml. e 400 Magnum da 1.500 ml, di cui n° 10.000 bottiglie e 400 Magnum di Barolo Cannubi docg 1996 e n° 3.000 bottiglie di Barolo docg 1996.

**Lavori in Vigna:** Potatura invernale corta, legatura e scacchiatura primaverile, riduzione della resa produttiva mediante abbattimento dei grappoli in eccesso dopo l'allegagione, stretta selezione e cernita vendemmiale. Tutte queste lavorazioni sono eseguite a mano.

La lotta alle malattie crittogame della vite è effettuata con un sistema biologico di cosiddetta lotta guidata per un bassissimo impatto ambientale.

**Lavori in Cantina:** Vinificazione nelle proprie cantine situate in Barolo. La fermentazione alcolica avviene a cappello emerso in vasche di acciaio attrezzate per il controllo della temperatura; vengono effettuati frequenti rimontaggi e le follature. La maturazione avviene in legni nuovi di rovere francese a leggerissima tostatura. L'affinamento è di un anno in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso granato limpido e vivace. Profumo etereo, persistente, con note floreali e fruttate. Sapore asciutto, sapido ed armonico, morbido ma austero, pieno e di durevole persistenza dovuta al tannino.

**Dati Analitici:** Alcool 13.92 % Voi, Acidità Totale 6.00 g/l, Estratto Secco 29.60 g/l.

