

AZIENDA AGRICOLA

## E.PIRA & FIGLI

VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

### SCHEDA TECNICA BAROLO 1998

**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:** l'annata è stata caratterizzata da due eventi meteorologici piuttosto anomali che hanno influito sul comportamento vegetativo della vite: le scarse precipitazioni dei primi tre mesi dell'anno e le temperature estive molto elevate.

*l'inverno:* a fianco della scarsità di precipitazioni il primo trimestre 1998 ha annoverato temperature miti spesso superiori alle medie stagionali, con un effetto significativo sulla ripresa vegetativa della vite che ha germogliato con anticipo anche rispetto al 1997, annata già molto precoce.

*La primavera:* scongiurato il pericolo delle gelate tardive, aprile e maggio sono stati caratterizzati da venti caldumidi provenienti da sudovest che hanno portato piogge abbondanti, molto preziose per ripristinare le riserve idriche in grave crisi e favorire la crescita regolare dei germogli. La vite ha raggiunto la fioritura conservando gran parte dell'anticipo dello sviluppo accumulato inizialmente.

*L'estate:* a partire dal mese di giugno le temperature si sono innalzate progressivamente fino a superare le medie di stagione - in alcuni periodi di luglio e agosto oltre i 35°C - unitamente ad un continuo diradarsi delle precipitazioni. Le viti hanno potuto beneficiare di un'estate calda e secca molto prolungata che ha accentuato ulteriormente i caratteri di precocità dell'annata. L'anticipo dei processi di maturazione dell'uva infatti è proceduto speditamente a partire dall'invasatura.

*L'autunno:* l'andamento climatico ha subito un'ulteriore positiva trasformazione con l'avvio di settembre: il calo delle temperature e la persistenza di un intenso vento fresco ha di fatto limitato l'umidità atmosferica con positivi effetti sullo stato sanitario delle uve. Si è pertanto ripristi-

nata una maggiore regolarità dell'andamento della maturazione con accumuli zuccherini lenti ma gradualmente ed un conseguente minor consumo di acidi organici. Nonostante alcuni giorni di pioggia tra settembre e ottobre le uve si sono rivelate sanissime e le operazioni vendemmiali si sono svolte con regolarità terminando nella media, fino alla seconda decade di ottobre. La vendemmia nelle nostre vigne si è svolta dal 10 all'11 Ottobre. In conclusione, due vendemmie consecutive con un livello qualitativo così elevato come il 1998 ed il 1997 costituiscono un evento di straordinaria rarità.

**Produzione:** in quest'annata sono state prodotte 12.450 bottiglie da 750 ml e 400 Magnum da 1.500 ml.

**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 in un cappelletto 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 13.90% Voi, Acidità Totale 5,75 g/l, Estratto Secco 31.90 g/l.

