

AZIENDA AGRICOLA

E.PIRA & FIGLI

VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

SCHEDA TECNICA BAROLO 1999

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'ultima annata del millenio ha presentato un andamento termopluviometrico di maggiore variabilità rispetto alle due annate precedenti, impegnando molto il viticoltore in un'attenta tecnica di gestione del vigneto attuata, nel nostro caso, con una strategia di "prevenzione" del patogeno e di lotta integrata.

Mai come quest'anno la cura attenta nel vigneto ha potuto giocare un ruolo fondamentale per la qualità organolettica e sanitaria della materia prima.

L'inverno - Gennaio è caratterizzato da giornate serene e miti con valori termici minimi superiori ai 10°. Ricalcando l'andamento del '97 e del '98, il periodo soleggiato solo brevemente interrotto da alcune precipitazioni a metà mese termina ai primi di Febbraio con una brusca ridiscesa delle temperature ai minimi assoluti dovute ad un fronte di aria gelida russo-siberiana (La favorevole situazione pedoclimatica della collina dei Cannubi ancora una volta sventa il pericolo delle gelate). Con il Phoenix ritorna un inverno mite e soleggiato con totale assenza di precipitazioni fino a Marzo dove si concentra (1^a e 2^a decade del mese) una notevole quantità di pioggia.

La primavera - Più poveri di pioggia, ma caratterizzati da una spiccata variabilità primaverile, i mesi di aprile e maggio alternano in rapida successione giorni molto caldi a giornate coperte con cali bruschi di temperatura. Questo provoca un leggero ritardo nel germogliamento, anche se la fertilità delle gemme è risultata molto buona. Le temperature calde ed una buona disponibilità di acqua permettono uno sviluppo rigoglioso della vegetazione, con pericoli di attacchi peronosporici, che provocano seri danni ai viticoltori meno attenti. La fioritura e l'allegagione hanno inizio con marcato anticipo rispetto alla media grazie al ritorno del bel tempo e della siccità

L'estate - Il caldo di giugno si protrae per tutto luglio permettendo un'ivaiaura precoce. Ma il risultato della stagione si gioca in agosto: un agosto più fresco con minori radiazioni si traduce in accumuli termici più lenti, ma senza stress.

L'autunno - Il favorevole mese di settembre favorisce il processo di maturazione paragonabile al 1997 e superiore al 1998, con uno straordinario accumulo zuccherino e una perfetta maturazione polifenolica. La vendemmia nelle nostre vigne si è svolta dal 4 all'8 ottobre.

In conclusione anche il 1999 è da annoverare tra le annate di qualità eccezionale.

Produzione: in quest'annata sono state prodotte 10.300 bottiglie da 750 ml. e 200 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 2.750 bottiglie da 750 ml di Barolo Via Nuova.

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:

Barolo Cannubi: Alcool 14.04 % Voi, Acidità Totale 6,19 g/l, Estratto Secco 28.55 g/l.

Barolo Via Nuova: Alcool 13.66 % Voi, Acidità Totale 6,34 g/l, Estratto Secco 29.42 g/l.