

AZIENDA AGRICOLA

E.PIRA & FIGLI

VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

SCHEDA TECNICA BAROLO 2000

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 prima annata del millenio difficilmente si farà dimenticare dai produttori piemontesi per l'ottimo livello qualitativo raggiunto. L'andamento climatico dell'inverno particolarmente avaro di precipitazioni, ad esclusioni delle neviccate di poco conto di Dicembre e Gennaio, con temperature minime vicino allo zero e le massime dai 15° ai 25°C, hanno provocato un accumulo di calore nel suolo che ha favorito, nei vigneti meglio esposti, un germogliamento molto precoce (già nella 2° metà di marzo). Questo ha garantito alla pianta un ciclo vegetativo decisamente più lungo: aspetto molto positivo per un vitigno come il nebbiolo che ha germogliamento precoce e maturazione tardiva. I primi mesi di attività vegetativa, aprile e maggio, hanno visto un'intensa attività meteorica con piogge protratte per lungo tempo e a carattere temporalesco associate a temperature miti (oltre 10°), che da un lato ha favorito lo sviluppo dei germogli ma dall'altro ha creato le condizioni dell'insorgenza del patogeno con attacchi di infezioni di peronosporici virulenti. Anche quest'anno si è dimostrata cruciale una gestione del vigneto attenta e professionale, per mantenere le viti sane attuando una strategia di "prevenzione" e di lotta integrata. La fioritura, molto "concentrata" è avvenuta in un periodo favorevole, piogge assenti e temperature elevate, fatto salvo il temporale del 13 giugno in cui caddero ben 70 mm di acqua, e quindi l'allegagione è stata regolare ed abbondante. L'accrescimento degli acini è avvenuto in condizioni di elevata temperatura ed umidità relativa col conseguente rischio di attacchi oidici. La precocità dell'annata si è evidenziata all'invasatura (accumulo di sostanze coloranti) già visibile ad inizio luglio con un anticipo di 15 giorni rispetto alla norma. Un agosto capriccioso quanto anomalo con basse temperature e piogge intermittenti, ha annullato il vantaggio riallineando l'annata sui tempi di maturazione dell'anno scorso. Verso la fine di settembre, per chi aveva effettuato un grande lavoro nelle vigne sia nel corso dell'anno sia con il diradamento severo dei grappoli, il raccolto si presentava, non abbondante, ma con valori di gradazioni zuccherine acidità e PH. pari al 1999. Dai dati analitici e statistici è risaputo ormai che l'evoluzione delle

sostanze polifenoliche ha un andamento non correlato a quello degli zuccheri, pertanto non sempre ad una maggiore concentrazione zuccherina corrisponde un più elevato grado di maturazione fenolica. Quei produttori che hanno voluto attendere eccessivamente l'inizio della vendemmia sperando in meglio, sono addirittura incorsi in una perdita di qualità, dovuta anche all'arrivo di piogge intense. Sempre più la qualità organolettica della materia prima dipende dalla preparazione professionale del viticoltore, capacità che significa tra l'altro, la scelta del momento vendemmiale in funzione della perfetta maturazione dell'uva. La vendemmia nelle nostre vigne si è svolta il 2 e 3 ottobre nei Cannubi e il 12 ottobre per la Via Nuova. In conclusione anche il 2000 è da annoverare tra le annate di qualità eccezionale.

Produzione: in quest'annata sono state prodotte 11.340 bottiglie da 750 ml. e 600 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 2.200 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 13,70 % Voi, Acidità Totale 5,80 g/l, Estratto Secco 29,84 g/l.

Barolo Via Nuova: Alcool 13,46 % Voi, Acidità totale 6,34 g/l, Estratto Secco 29,42 g/l