

AZIENDA AGRICOLA

E.PIRA & FIGLI

VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

SCHEDA TECNICA BAROLO 2001

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 campagna viticola 2001 è iniziata con le abbondanti piogge del 14-16 Ottobre, che in alcune zone hanno generato fenomeni alluvinali. Tali precipitazioni superiori alla norma fino a Dicembre hanno ripristinato il contenuto idrico dei suoli. Il tempo mite nella seconda parte dell'inverno ed in Primavera, con un andamento termopluviometrico alquanto regolare, ha inciso positivamente sullo sviluppo vegetativo. A parte due cali termici a metà gennaio e primi di Marzo, che tuttavia non hanno provocato danni da gelate, il clima favorevole ha permesso un precoce germogliamento del Nebbiolo (vitigno a germogliamento precoce e maturità tardiva) in linea con le ultime annate. L'alto contenuto idrico del terreno e le elevate somme termiche hanno favorito un rapido sviluppo dei germogli. Unico timore: l'abbassamento delle temperature del 15 Aprile e le minori precipitazioni del mese hanno costituito l'unica anomalia. Nel mese di Maggio si sono toccate le punte massime delle precipitazioni (tra 70 e 140 mm) che unitamente alle temperature elevate hanno favorito lo sviluppo delle malattie crittogame della vite. Per la corretta difesa è risultato cruciale posizionare bene i trattamenti prima delle precipitazioni sfruttando opportunamente le previsioni meteorologiche. Successivamente l'andamento climatico è risultato sfavorevole alla peronospora facendo rientrare tutti i problemi sanitari.

Il buono sviluppo della superficie foliare ha consentito una fioritura precoce, nell'ultima settimana di Maggio. Con il mese di Giugno le precipitazioni sono diminuite consentendo una regolare allegagione. Il clima della prima parte dell'estate è stato meno caldo (il mese di giugno ha registrato circa 1° in meno rispetto allo scorso anno) ma entro i primi 10 gg di Luglio nei Cannubi già cominciava l'allegagione (accumulazione di sostanze coloranti nell'acino). Il mese di Agosto si è distinto per un'ondata di caldo eccezionale che ha impresso una forte accelerazione alla maturazione. Le elevate temperature sopra i 35 °C hanno creato verso fine mese addirittura stress vegetativo riappianato poi dalle piogge dei primi di Settembre. Questo mese ha visto il ritorno a temperature più fresche anche di notte, cosa positiva per il nebbiolo per la preservazione degli aromi e per la sanità dei grappoli. Per chi come noi 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 molto soddisfacenti.

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. Rispetto al 2000 la temperatura media mensile è risultata inferiore, la maturazione è stata più lenta ma regolare: i viticoltori accorti e con maggiori informazioni hanno posticipato leggermente la raccolta oltre la maturazione zuccherina per permettere una perfetta maturazione fenolica con accumulo di antociani e affinamento dei tannini nella buccia e nei vinaccioli. La vendemmia è iniziata l'8 Ottobre nei Cannubi e il 14 Ottobre a Via Nuova. La qualità 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. In conclusione annoveriamo il fatto straordinario della settima annata consecutiva con 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 capelle emerse 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 13,92 % Vol, Acidità Totale 5,47 g/l, Estratto Secco 30,59 g/l.

Barolo Via Nuova: Alcool 13,88 % Vol, Acidità Totale 5,72 g/l, Estratto Secco 31,80 g/l.