

AZIENDA AGRICOLA  
E. PIRA & FIGLI  
Soc. Semplice Agricola  
Via Vittorio Veneto 1  
12060 Barolo (CN)  
Tel e fax +39 0173 56247  
[www.pira-chiaraboschis.com](http://www.pira-chiaraboschis.com)  
[info@pira-chiaraboschis.com](mailto:info@pira-chiaraboschis.com)

## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2009

L'annata viticola 2009 dal punto di vista climatico sarà ricordata per l'inverno particolarmente nevoso. Le abbondanti nevicate hanno costituito una riserva idrica preziosissima per l'estate calda e asciutta. Le temperature elevate estive sono state favorevoli per il Barbera e hanno favorito l'anticipo di maturazione con risultati di una maturazione migliore.

Nel complesso l'annata è stata veramente ottima per tutti i vini, incluso il nostro Barbera superiore.

**Gennaio:** molto freddo (temperature basse fino a -15°) con abbondanti nevicate, sia a inizio mese (fino ad un metro di neve) sia nell'ultima decade.

**Febbraio:** sempre freddo, temperature basse e 40 cm di neve fresca ad inizio mese

**Marzo:** piogge abbondanti alternate a un periodo asciutto

**Aprile:** uno dei mesi più piovosi degli ultimi anni, 15 giorni di precipitazioni (con apporto idrico 3 volte superiore alle medie del mese) hanno provocato molti smottamenti e frane nelle vigne.

**Maggio:** tempo stabile e asciutto, molto più della media del mese

**Giugno:** mese particolarmente caldo, poche piogge a carattere temporalesco

**Luglio:** mese caldo (con temperature massime attorno a 30°C) senza picchi eccessivi

**Agosto:** molto caldo con temperature che si sono mantenute elevate (superiori a 37°) per tutto il mese, rendendolo uno dei più torridi degli ultimi 10 anni. Solo superato dal 2003

**Settembre e Ottobre:** le condizioni climatiche sono state generalmente molto buone ed hanno permesso alle viti di portare a perfetta maturazione tutte le uve. Ed ai viticoltori di svolgere in totale serenità la vendemmia.

La vendemmia è iniziata il 3 ottobre 2009.

**Provenienza uve:** 100% da vigneti siti nel comune di Monforte d'Alba: Mosconi (Borgata Conterni) e Ravera (Borgata San Giuseppe).

**Varietà:** Barbera 100%

**Suolo:** Marne calcareo Argillose di origine terziaria

**Altitudine:** 350 m. s.l.m.

**Metodo di Produzione:** vinificazione nelle cantine site nel paese di Barolo, con metodologia moderna, controllo automatico della temperatura e delle follature. Affinamento di 18 mesi in barriques di rovere francese di secondo passaggio.

**Bottiglie prodotte e imbottigliate:** n. 6.565 bott. 750 ml e 124 Magnum da 1,5 l.

**Imbottigliamento:** il 16/05/2010

**Caratteristiche organolettiche:** Colore - rosso rubino con riflessi viola

Profumo - fruttato di piccoli frutti rossi con nuance speziata

Sapore - pieno avvolgente e caldo

**Dati analitici:** Alc.13,68

Ac.Tot. 6,3