

AZIENDA AGRICOLA
E. PIRA & FIGLI
Soc. Semplice Agricola
Via Vittorio Veneto 1
12060 Barolo Cuneo
Tel e fax +39 0173 56247
www.pira-chiaraboschis.com
info@pira-chiaraboschis.com

SCHEDA TECNICA BAROLO 2007

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 Sant'Agata Calcarea Argillose di Origine Terziaria - Miocene.

Altitudine: da 300 m. (Cannubi) a 340 m. (Via Nuova) sul livello del mare

Esposizione: Sud - Sud Ovest (Cannubi) Sud - Sud Est (Via Nuova)

Andamento Climatico

L'annata viticola 2007 ha visto un andamento climatico a dir poco anomalo ma molto positivo.

Nel complesso, le temperature del periodo gennaio-settembre sono state tra le più elevate degli ultimi 10 anni (tipo 1997 e 2003).

Gennaio: temperature miti 4°C. (sopra la media)

Febbraio: siccitoso con temperature primaverili

Marzo: caldo fin verso la fine, poi un ritorno dell'inverno con una nevicata

Aprile: il mese più caldo degli ultimi 50 anni

Maggio: caldo ma fortunatamente piovoso

Giugno: fresco e piovoso

Luglio: caldissimo (sempre sopra i 37°C).

Agosto: fresco

Settembre: splendido, sereno stabile con grandi escursioni termiche che hanno portato a perfetta maturazione tutte le uve.

Anche se l'annata ha analogie con il 2003, perché molto calda, in realtà è risultata diversissima. Ha infatti dato dato uve sane, colorate, mature e di grande equilibrio, Una vendemmia splendida.

La vendemmia è iniziata a Cannubi il 18/09/2007, a Via Nuova il 22/09/2007

Produzione: in quest'annata sono state prodotte 5.000 bottiglie da 750 ml. e 240 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 10.800 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 state eseguite a mano.

La lotta alle malattie crittogame della vite è stata effettuata con un sistema organico a basso impatto ambientale. Misura Cee F1 cd. lotta integrata.

Lavori in Cantina: vinificazione nelle proprie cantine situate in Barolo. La fermentazione alcolica è avvenuta a cappello emerso in vasche di acciaio attrezzate per il controllo della temperatura, con frequenti rimontaggi e follature. La maturazione è avvenuta in legni nuovi di rovere francese a leggerissima tostatura. L'affinamento è stato di un anno in bottiglia.

Imbottigliamento: 8 - 10 luglio 2010.

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 14,79 % Vol, Acidità Totale 5,80 g/l, Estratto Secco 30.00 g/l. ph 3,36 Anidride Solforosa totale 58 mg/lt

Barolo Via Nuova Alcool 14.87 % Vol, Acidità Totale 5,90 g/l, Estratto Secco 31,50. g/l. ph 3,32 Anidride Solforosa totale 58 mg/lt