

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

DOLCETTO D'ALBA DOC 2010

L'annata viticola 2010, dal punto di vista climatico, è stata condizionata da un inverno particolarmente lungo, che ha determinato un ritardo nella fase di germogliamento della vite e di tutte le successive fasi fenologiche, e una piovosità abbondante che ha favorito malattie fungine ed ulteriormente rallentato i processi di maturazione delle uve.

Nonostante le difficoltà legate all'andamento climatico, siamo riusciti ad ottenere ottimi risultati attraverso una costante attenzione, interventi tempestivi e diradamenti. Scegliendo il momento ottimale per la raccolta, siamo riusciti a garantire ottimi risultati in tutti i nostri vini. Il Dolcetto d'Alba 2010, in particolare, non ha solo un meraviglioso equilibrio, armonia, è tipicamente fruttato e fresco, un grande esempio di tipicità e di questa annata.

Gennaio: un mese freddo e grigio con temperature quasi sempre sotto lo 0°C. Non ci sono state nella zona abbondanti nevicate.

Febbraio: temperature particolarmente fredde nella prima decade del mese fino a - 14° C. L'ultima parte del mese è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni e picchi di 15° C.

Marzo: le temperature sono aumentate in modo marcato e vi sono state parecchie giornate belle e con il sole

Aprile: mite e insolitamente asciutto, temperature sopra i 20°C. a partire dal 19, con picco di 28°C. il 26 del mese.

Maggio: crollo delle temperature accompagnato da precipitazioni quotidiane per i primi 15 giorni, seguito da un aumento fino a raggiungere i 30°C. verso la fine del mese. Anche la fine di maggio è stata caratterizzata da intense precipitazioni.

Giugno: mese instabile con precipitazioni abbondanti. L'estate è finalmente arrivata a fine giugno con temperature superiori a 34°C.

Luglio: caratterizzato da caldo costante fino al 24 quando venti freschi provenienti da nord ovest hanno portato le temperature a 10°C.

Agosto: particolarmente variabile con frequenti precipitazioni e un alternarsi di periodi caldi e freschi.

Settembre: temperature estive all'inizio del mese con abbassamento fino a 5°C. e precipitazioni a fine mese. Il 23 e il 24 del mese sono state giornate molto calde e asciutte.

La vendemmia è iniziata il 23/09/2010

Provenienza uve: vigneto Sèlure di proprietà sito in località Borgata Conterni di Monforte d'Alba

Varietà: Dolcetto 100%

Suolo: Marne calcareo Argillose di origine terziaria

Altitudine: 400 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. Solo acciaio per questa annata di grande fragranza fruttata.

Imbottigliamento: aprile 2011.

Bottiglie prodotte e imbottigliate: n.4350 bott. 750 ml e 50 Magnum da 1,5 lt

Caratteristiche organolettiche: Colore - rosso rubino con riflessi viola

Profumo - fruttato di Marasca e fragoline selvatiche e piccoli frutti

Sapore - asciutto leggermente tannico pieno e fresco

Dati analitici Alc. 12,64

Acidità totale 5,90 Estratto secco Netto 28,00

Anidride solforosa totale 50 mg/L