



AZIENDA AGRICOLA E. PIRA & FIGLI BAROLO - ITALIA

SCHEMA TECNICA BARBERA D'ALBA DOC 2007

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, calda, ha analogie con il 2003, è diversissima perché ha dato uve sane, colorate, mature e di grande equilibrio, vendemmia splendida.

La vendemmia è iniziata il 13/09/2007

Provenienza uve:

50% da vigneti di proprietà siti in località Cannubi San Lorenzo esp. Sud-Est e

50% vigneto in affitto dai fratelli Borgogno, loc. Crosia esposizione Est.

Varietà = Barbera 100%

Suolo = Marne calcareo Argillose di origine terziaria

Altitudine = 300 mslm

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. Imbottigliamento a Giugno 2008 senza filtrazioni .

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.14,70 **Ac.Tot.** 7,00 **Estratto secco Netto** 29,00