

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

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC 2008

L'annata viticola 2008 ha avuto un andamento climatico particolare, caratterizzato da due fasi distinte. Le abbondanti precipitazioni primaverili (con punte elevate a Maggio e due grandinate (14/7 e 01/08) hanno dato notevoli danni quantitativi e creato alti costi di gestione del vigneto (la vendemmia ha richiesto tempi lunghissimi di cernita dell'uva). Successivamente un andamento climatico favorevole ha ribaltato la sorte dell'annata che sembrava compromessa.

Gennaio: esordisce con temperature miti, sopra la media (quasi calde) poi in calo a fine mese

Febbraio: siccitoso con temperature primaverili

Marzo: esordisce con giornate calde poi ritorna l'inverno con freddo e la neve

Aprile: abbondanti piogge (100 mm) e temperature in linea con i valori stagionali (11-12°C)

Maggio: dopo i primi 10 giorni di tempo stabile sono seguiti giorni di piogge quotidiane

Giugno: piovoso fino a metà mese poi tempo sereno con giornate asciutte e calde

Luglio: più fresco della norma con temperature medie di 23°C. Pioggia e grandine a metà mese

Agosto: grandinata al 1° Agosto, poi caldo verso fine mese

Settembre e Ottobre: sereno stabile con grandi escursioni termiche che hanno permesso all'uva tardiva (Nebbiolo e Barbera) di recuperare la qualità e raggiungere la perfetta maturazione.

La vendemmia è iniziata il 14/10/2008

Provenienza uve: 100% da vigneti siti nel comune di Monforte d'Alba

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, senza filtrazioni.

Bottiglie prodotte e imbottigliate: n. 4612 bott. 750 ml e 100 Magnum da 1,5 l.

Imbottigliamento: il 26/05/2010

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.13,97

Ac.Tot. 7,60

Estratto secco Netto 30,00