



AZIENDA AGRICOLA E. PIRA & FIGLI BAROLO - ITALIA

SCHEMA TECNICA BARBERA D'ALBA DOC 2005

Anche il 2005 come il 2004 ha proposto condizioni climatiche non distanti dalle caratteristiche medie della nostra regione pur con notevoli peculiarità. L'annata esordisce con tempo buono a causa dell'anticiclone posizionato sul Mediterraneo a barriera contro le perturbazioni, e a parte una breve nevicata si può parlare di Gennaio mite.

Febbraio e Marzo ripropongono freddo (max -15°) e neve abbondante che favorirà

l'accumulo di acqua preziosa in estate. L'anomalia dell'annata è costituita da Maggio e Giugno molto caldi (Max 35°) che fanno temere un nuovo 2003.

Luglio e Agosto altalenati ma nel complesso l'annata risulta avere uno sviluppo vegetativo anticipato.

Vendemmia il 24 Settembre.

Provenienza uve:

50% da vigneti di proprietà siti in località Cannubi San Lorenzo esp. Sud-Est e 50% vigneto in affitto dai fratelli Borgono, 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 Settembre 2007 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.13,60

Ac.Tot. 7,08

Estratto secco Netto 28,77

www.pira-chiaraboschis.com

piracb@libero.it