



AZIENDA AGRICOLA E. PIRA & FIGLI BAROLO - ITALIA

SCHEMA TECNICA BAROLO DOCG 2003

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 Calcarea Argillose di Origine Terziaria - Miocene.

Altitudine: da 300 a 340 mt sul Livello del Mare

Andamento Climatico:

gli ultimi anni ci avevano abituati a convivere con anomalie climatiche frequenti di notevole intensità e di segno spesso opposto. Si sono alternate annate calde ed asciutte ad altre caratterizzate da piogge oltre le medie. Inverni miti o freddissimi, grandinate spesso devastanti (2002), eppure nel complesso la viticoltura piemontese ha ricevuto indubbi vantaggi da questi andamenti bizzosi facendo registrare molti primati in termini di qualità del prodotto finito.

L'estremo climatico verificatosi nel 2003 però non ha precedenti nella storia passata. Si usava da un'annata indubbiamente difficile con un prosieguo del trend uggiuso fino alla prima settimana di Gennaio.

Dalla seconda invece si inverte la rotta segnando il definitivo distacco delle due annate. I venti ruotano da settentrione con temperature che si abbassano e precipitazioni che si annullano. Ricompare il foehn in alternanza a giornate di forte irraggiamento solare. Le elevate escursioni termiche provocano nebbie nei fondovalli ma inizia la siccità: gli apporti pluviometri di Febbraio e Marzo sono ridicoli e dopo un iniziale disagio fisiologico a causa del freddo le temperature si alzano notevolmente consentendo di accumulare gradi preziosi per la ripresa vegetativa. (sommatermica da 80 a 120 gradi Huglin molto superiore alla norma.) Aprile sembra normalizzarsi, grazie ad maggiore numero di giorni di pioggia che però restano inferiori in termini quantitativi.

Gelate tardive provocate dalla discesa di aria siberiana.

A Maggio riprende il caldo, con piogge tra i 10 e i 60 mm che non riescono a colmare il preoccupante deficit idrico peggiorato dalle temperature elevate, 30°C, che alzano i tassi evapotranspirometrici. Nel successivo trimestre estivo la situazione da preoccupante si fa drammatica, con temperature che arrivano a superare i 40°C : di 3/5 gradi superiori alle medie termiche normali.

L'Anticiclone delle Azzorre stabile sulla nostra regione, determina gli indici bioclimatici di accumulo di unità termale mai viste prima .

Immissioni sporadiche di correnti d'aria fredda dal Nord provocano temporali violenti associati a grandinate distruttive. L'anticipo delle fasi fenologiche si quantificano in 15-20 giorni.

La crisi idrica (50% di precipitazioni in meno) causa danni ingenti e un generale calo di produzione.

Le temperature medie risultano di due gradi superiori alla media degli ultimi 20 anni.

Con la fine di Agosto e Settembre si ritorna a gradevoli temperature miti e qualche giudizioso millimetro di pioggia .

Annata difficile da interpretare il 2003 dal punto di vista colturale e produttivo perché alle nostre latitudini non si era mai verificata prima una simile condizione.

Se però un cambiamento climatico è in atto, e le annate successive e recenti dimostrano eventi destabilizzanti ed estremi, bisognerà trovare un nuovo equilibrio, e soprattutto cambiare l'appoggio lavorativo affrontando i nuovi problemi con prontezza e professionalità

La Vendemmia in Cannubi inizia il 15 Settembre, in Via Nuova il 20 Settembre.

Produzione:

in quest'annata sono state prodotte 8.170 bottiglie da 750 ml. e 300 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 2.200 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 eseguite a mano.

La lotta alle malattie crittogame della vite è effettuata con un sistema organico a basso impatto ambientale Misure Cee di lotta integrata e guidata .

Lavori in Cantina:

Vinificazione nelle proprie cantine situate in Barolo. La fermentazione alcolica avviene a cappello emerso in vasche di acciaio attrezzate per il controllo della temperatura; vengono effettuati frequenti i rimontaggi e le follature. La maturazione avviene in legni nuovi di rovere francese a leggerissima tostatura. L'affinamento é di un anno in bottiglia.

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 14,03 % Vol , Acidità Totale 6,20 g/l, Estratto Secco 31.30 g/l.

Barolo Via Nuova:

Alcool 13.96 % Vol , Acidità Totale 6,00 g/l, Estratto Secco 30.50 g/l.