



AZIENDA AGRICOLA E. PIRA & FIGLI BAROLO - ITALIA

SCHEDA TECNICA BAROLO DOCG 2004

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:

Ci eravamo abituati, in questi ultimi 6 anni ad un susseguirsi di annate molto estreme dal punto di vista climatico: grandi freddi, grandi caldi, lunghi periodi di siccità ed eventi idrologici molto intensi.

In questo quadro di grande variabilità il 2004 ha riportato un sorta di calma e, pur avendo le sue caratteristiche peculiari, si può definire "normale".

I primi mesi dell'anno sono stati caratterizzati da un'abbondante piovosità che ha permesso il ripristino di gran parte delle riserve idriche così fortemente compromesse nel 2003 e da un lento risveglio vegetativo.

Le temperature invernali, pur non raggiungendo limiti estremi, si sono mantenute basse per un lungo periodo e il germogliamento è risultato di 10 giorni più tardivo rispetto a quanto osservato negli ultimi anni. La primavera è stata regolare senza gelate tardive e con piovosità nella media e, date le temperature fresche non si sono avuti problemi di peronospora. La fertilità della vite è risultata elevata, l'allegagione ottimale e la buona disponibilità idrica ha portato all'ingrossamento degli acini. Cruciale quest'anno è stato il diradamento.

Con i primi di Giugno si sono consolidati gli aumenti dei valori termici, iniziando un trimestre estivo con scarse precipitazioni e temperature elevate (sopra 30°C).

Le fasi fenoliche hanno fatto registrare un ritardo di 10 giorni, rispetto alle ultime annate calde, e l'inizio dell'invaiaitura si è avuta a fine Luglio. Gli indici bioclimatici (es: la Summa Calorica, data dalla sommatoria delle temperature) hanno recuperato decisamente pur restando sotto la media. La vera sorpresa dell'annata però è Settembre, semplicemente perfetto: il suo decorso favorevole ha permesso il buon completamento delle fasi di maturazione. Elevate escursioni termiche, giornate ventilate e luminose una leggera pioggia che ha evitato ogni stress vegetativo sono state proverbiali.

Ancora una volta la differenza di qualità si è ottenuta con le corrette tecniche colturali quali il diradamento dei grappoli e la sanità dell'uva, e il giusto, tardivo, inizio della fase vendemmiale.

La Vendemmia in Cannubi è iniziata il 15 Ottobre, in Via Nuova il 18 Ottobre.

Produzione:

in quest'annata sono state prodotte 10.350 bottiglie da 750 ml. e 400 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 3.450 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 state eseguite a mano.

La lotta alle malattie crittogame della vite è stata effettuata con un sistema organico a basso impatto ambientale . Misura Cee F1 cd. lotta integrata .

Lavori in Cantina:

Vinificazione nelle proprie cantine situate in Barolo. La fermentazione alcolica è avvenuta a cappello emerso in vasche di acciaio attrezzate per il controllo della temperatura; con frequenti rimontaggi e follature. La maturazione è avvenuta in legni nuovi di rovere francese a leggerissima tostatura. L'affinamento é stato 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 13,79 % Vol , Acidità Totale 6,30 g/l, Estratto Secco 29.50 g/l.

Barolo Via Nuova:

Alcool 13.70 % Vol , Acidità Totale 6,40 g/l, Estratto Secco 29.50 g/l.

www.pira-chiaraboschis.com

piracb@libero.it