



AZIENDA AGRICOLA E. PIRA & FIGLI BAROLO - ITALIA

SCHEDA TECNICA BAROLO DOCG 2005

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

Esposizione : Sud – Sud Ovest (Cannubi) Sud – Sud Est (Via Nuova)

Andamento Climatico:

Anche il 2005, come il 2004, può considerarsi un'annata "normale" nel senso che ha proposto condizioni climatiche tipiche della nostra regione.

L'annata esordisce con temperature miti ed assenza di precipitazioni. Solo in concomitanza dei "giorni della merla" l'inverno si rifarà sentire con temperature molto rigide, ed alla fine di Febbraio, con un'abbondante nevicata (50 cm).

Quest'ultima avrà influenza sullo sviluppo della peronospora, là dove il manto nevoso persisterà per lungo tempo.

A metà Marzo la tendenza si inverte totalmente con un repentina impennata delle temperature : l'escursione termica è di circa 20°C . La primavera però mostra i tipici tratti di variabilità, con un Aprile molto piovoso e un Maggio fresco ma sereno.

Giugno è la vera anomalia dell'annata, che per il caldo torrido (molti giorni con temperature massime sopra 30 °C) ricorda il 2003. Luglio è variabile (come nel 2000) ed Agosto è molto più fresco della norma. I primi di Settembre sono caratterizzati da venti di Scirocco che portano temperature fresche e frequenti precipitazioni, ma a metà mese si ripropongono giornate miti. Dalla fine di Settembre ai primi di Ottobre si assiste ad un inizio di autunno anticipato per l'elevato grado di umidità e le notevoli precipitazioni.

Tutto sommato la stagione vegetativa ha registrato valori termici e indici bioclimatici sopra la media (vicino al 2000-2001) e le precipitazioni inferiori alla norma ma la distribuzione di questi valori nel corso dell'anno non sono stati molto favorevoli alla lavorazione della vite, che ancora una volta ha premiato il viticoltore attento e premuroso.

Posizioni molto assolate come quelle delle nostre vigne ottengono un grande beneficio da annate più umide come il 2005.

Produzione:

in quest'annata sono state prodotte 9.550 bottiglie da 750 ml. e 340 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 3.670 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.

Vendemmia.: Cannubi il 28 Settembre - Via Nuova il 3 Ottobre 2005

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 è stato di un anno in bottiglia imbottigliamento 13 e 14
Giugno 2008

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 14,33 % Vol , Acidità Totale 5,80 g/l, Estratto Secco 32.00 g/l.

Barolo Via Nuova:

Alcool 14,33 % Vol , Acidità Totale 5,70 g/l, Estratto Secco 31.50 g/l.

Barolo Cannubi 2005 = Tre Bicchieri Gambero Rosso

93 punti Wine Advocate

92 punti Wine Spectator

Barolo Via Nuova 2005 = Due Bicchieri rossi Gambero Rosso

92 punti Wine Advocate

92 punti Wine Spectator

www.pira-chiaraboschis.com

piracb@libero.it