

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

SCHEDA TECNICA BAROLO 2006

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 Sant'Agata Calcarea Argillose di Origine Terziaria - Miocene.

Altitudine: da 300 m. (Cannubi) a 340 m. (Via Nuova) sul livello del mare

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

Andamento Climatico

L'annata inizia con connotazioni climatiche simili a quelle del 2000.

La persistenza di valori termici inferiori allo zero le frequenti gelate e la siccità vengono interrotte dall'abbondante nevicata del 26/27/28 gennaio, una delle più consistenti degli ultimi anni (circa 40 cm.), seguita da abbondanti piogge.

Febbraio, il mese delle olimpiadi presenta un quadro meteorologico dinamico ma che conferma l'andamento dell'inverno, freddo piovoso e nevoso. Marzo è la continuazione dell'inverno e bisogna attendere aprile per avere condizioni primaverili. Maggio e giugno alternano periodi molto caldi a repentini ritorni al freddo e solo verso fine mese si registra la vera ondata di caldo con valori persistenti oltre i 30°. A parte alcune piogge del 24 giugno (che hanno causato più danni che vantaggi avendo carattere temporalesco), il deficit pluviometrico accumulato fino ad ora si aggrava, rivelando un ammanco rispetto alle medie storiche di 200 mm.

Pur venendo a mancare il picco primaverile di piogge, la situazione è meno grave del 2003, ma il mese di Luglio vede un'ondata di caldo record (38°C proprio come il 2003).

Agosto rinfresca risultando il più freddo rispetto alle 5 annate precedenti ma verso fine mese torna il caldo unitamente a forti escursioni termiche.

La prima perturbazione autunnale che chiude il lungo periodo di siccità arriva a metà mese e il 22/09 facendo cadere quasi 5 volte la quantità di pioggia della media normale del mese e pari ai quantitativi caduti nei primi 8 mesi dell'anno (elevato rischio alluvioni) ma in compenso l'andamento termometrico è stato mite con ritorno a temperature molto alte.

Concludendo, l'annata ha presentato anomalie frequenti e di segno opposto, tali da annullarsi reciprocamente, ma ancora una volta la viticoltura delle nostre colline ha saputo produrre vini di grande eccellenza.

La vendemmia è iniziata a Cannubi il 29/09/2006, a Via Nuova il 09/10/2006

Produzione: in quest'annata sono state prodotte 8.850 bottiglie da 750 ml. e 500 Magnum da 1.500 ml di Barolo Cannubi e 3.410 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 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 14,26 % Vol, Acidità Totale 5,90 g/l, Estratto Secco 32.00 g/l. ph 3,45

Barolo Via Nuova Alcool 14.10 % Vol, Acidità Totale 5,85 g/l, Estratto Secco 31,50.50 g/l. ph 3,40