



# **AZIENDA AGRICOLA E. PIRA & FIGLI BAROLO - ITALIA**

## **SCHEMA TECNICA DOLCETTO D'ALBA DOC 2006**

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.) seguite 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°C 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.

Il Dolcetto, che è stato vendemmiato molto prima della pioggia, ha avuto una concentrazione zuccherina straordinariamente elevata con una maturazione fisiologica delle uve assolutamente ottimale.

La vendemmia è iniziata il 11/09/2007

### **Provenienza uve:**

vigneto in affitto dai fratelli Borgogno, loc. Liste esposizione Est.

**Varietà** = Dolcetto 100%

**Suolo** = Marne calcareo Argillose di origine terziaria

**Altitudine** = 350 mslm

### **Metodo di Produzione**

vinificazione nelle cantine site nel paese di Barolo, con metodologia moderna, controllo automatico della temperatura e delle follature. Affinamento di 9 mesi in barriques di rovere francese di secondo e terzo passaggio. Imbottigliamento a Settembre 2007 .

### **Caratteristiche Organolettiche**

**Colore** – rosso rubino con riflessi viola

**Profumo** –fruttato di Marasca e fragoline selvatiche

**Sapore** – asciutto leggermente tannico pieno e fresco

### **Dati analitici**

Alc.14,46

Ac.Tot. 5,48

Estratto secco Netto 30,76

**[www.pira-chiaraboschis.com](http://www.pira-chiaraboschis.com)**

**[piracb@libero.it](mailto:piracb@libero.it)**