



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

## **SCHEMA TECNICA DOLCETTO D'ALBA DOC 2007**

L'annata viticola 2007 ha visto un andamento climatico  
a dir poco anomalo ma molto positivo.

Nel complesso, le temperature del periodo gennaio-settembre sono state tra le più elevate  
degli ultimi 10 anni (tipo 1997-2003)

Gennaio: temperature miti 4 ° c: sopra la media

Febbraio: siccitoso con temperature primaverili

Marzo: caldo fin verso la fine poi un ritorno dell'inverno con una nevicata

Aprile: il mese più caldo degli ultimi 50 anni

Maggio: caldo ma fortunatamente piovoso

Giugno: fresco e piovoso

Luglio : caldissimo (sopra 37 °C)

Agosto: fresco

Settembre: splendido, sereno stabile con grandi escursioni termiche che hanno portato a perfetta maturazione tutte le uve.

Anche se l'annata, calda, ha analogie con il 2003, è diversissima perché ha dato uve sane colorate mature e di grande equilibrio, splendido 2007!

La vendemmia è iniziata il 03/09/2007

### **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 2008 .

### **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.13,45

Ac.Tot. 5,30

Estratto secco Netto 25,80

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

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