

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

DOLCETTO D'ALBA DOC 2009

L'annata viticola 2009 dal punto di vista climatico sarà ricordata per l'inverno particolarmente nevoso. Le abbondanti nevicate hanno costituito una riserva idrica preziosissima per l'estate calda e asciutta. Le temperature elevate estive hanno favorito l'anticipo di maturazione delle varietà precoci come il Dolcetto mentre per le varietà tardive l'anticipo è risultato meno accentuato.

Nel complesso l'annata è stata veramente ottima.

Gennaio: molto freddo (temperature basse fino a -15°) con abbondanti nevicate, sia a inizio mese (fino ad un metro di neve) sia nell'ultima decade.

Febbraio: sempre freddo, temperature basse e 40 cm di neve fresca ad inizio mese

Marzo: piogge abbondanti alternate a un periodo asciutto

Aprile: uno dei mesi più piovosi degli ultimi anni, 15 giorni di precipitazioni (con apporto idrico 3 volte superiore alle medie del mese) hanno provocato molti smottamenti e frane nelle vigne.

Maggio: tempo stabile e asciutto, molto più della media del mese

Giugno: mese particolarmente caldo, poche piogge a carattere temporalesco

Luglio : mese caldo (con temperature massime attorno a 30°C) senza picchi eccessivi

Agosto: molto caldo con temperature che si sono mantenute elevate (superiori a 37°) per tutto il mese, rendendolo uno dei più torridi degli ultimi 10 anni. Solo superato dal 2003

Settembre e Ottobre: le condizioni climatiche sono state generalmente molto buone ed hanno permesso alle viti di portare a perfetta maturazione tutte le uve. Ed ai viticoltori di svolgere in totale serenità la vendemmia.

La vendemmia è iniziata il 08/09/2009

Provenienza uve: vigneto Sèlure di proprietà sito in località Borgata Conterni di Monforte d'Alba

Varietà: Dolcetto 100%

Suolo Marne calcareo Argillose di origine terziaria

Altitudine: 400 m s.l.m.

Metodo di Produzione: vinificazione nelle cantine site nel paese di Barolo, con metodologia moderna, controllo automatico della temperatura e delle follature. Solo Acciaio per questa annata di grande fragranza fruttata. Imbottigliamento a Maggio 2009.

Bottiglie prodotte e imbottigliate: n.4649 bott. 750 ml e 50 Magnum da 1,5 lt

Imbottigliamento: il 25/05/2010

Caratteristiche organolettiche: Colore - rosso rubino con riflessi viola

Profumo - fruttato di Marasca e fragoline selvatiche e piccoli frutti

Sapore - asciutto leggermente tannico pieno e fresco

Dati analitici Alc. 13,19

Acidità totale 5,90 Estratto secco Netto 27,00