

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 CANNUBI 2010

Uve: Nebbiolo (nelle sottovarietà Michet e Lampia),

vigneti: Barolo Cannubi vinificazione in purezza delle uve provenienti dalla vigna più rinomata della zona del Barolo

Superfici catastali: Cannubi 0,7 ha

Composizione del suolo : Marne di Sant'Agata Calcareo-sabbiose di Origine Terziaria - Miocene.

Altitudine: da 300 mt. sul livello del mare

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Andamento Climatico

L'annata viticola 2010, dal punto di vista climatico, è stata condizionata da un inverno particolarmente lungo, che ha determinato un ritardo nella fase di germogliamento della vite e di tutte le successive fasi fenologiche.

Una piovosità abbondante ha favorito malattie fungine ed ha ulteriormente rallentato i processi di maturazione delle uve.

Nonostante le difficoltà legate all'andamento climatico, siamo riusciti ad ottenere ottimi risultati attraverso un costante monitoraggio, interventi tempestivi e diradamenti. Scegliendo il momento ottimale per la raccolta, siamo stati in grado di garantire ottimi risultati per tutti i nostri vini.

Gennaio: un mese freddo e grigio con temperature quasi sempre sotto 0°C. Non ci sono state nella zona abbondanti nevicate.

Febbraio: temperature particolarmente fredde nella prima decade del mese fino a - 14° C°. L'ultima parte del mese è stata caratterizzata da frequenti precipitazioni e picchi di 15° C.

Marzo: le temperature sono aumentate in modo marcato e vi sono state parecchie giornate di sole

Aprile: mite e insolitamente asciutto; temperature al di sopra dei 20°C.

Caldo pressochè estivo con un picco di 28°C al 26 del mese.

Maggio: crollo delle temperature accompagnato da precipitazioni quotidiane per i primi 15 giorni, seguito da un aumento termico fino a raggiungere i 30°C verso la fine del mese. Anche la fine di maggio è stata caratterizzata da intense precipitazioni.

Giugno: mese instabile con precipitazioni abbondanti. L'estate è finalmente arrivata a fine mese con temperature superiori a 34°C.

Luglio: caratterizzato da caldo costante fino al 24 quando venti freschi provenienti da nord ovest hanno portato le temperature a 10°C.

Agosto: particolarmente variabile con frequenti precipitazioni e un alternarsi di periodi caldi e freschi.

Settembre: temperature estive all'inizio del mese con abbassamento fino a 4.5°C e precipitazioni a fine mese. Il 23 e il 24 del mese sono state giornate molto calde e asciutte.

Ottobre: l'inizio del mese vede un clima caldo, perfetto, le nostre operazioni vendemmiali si sono svolte in un'atmosfera quasi estiva.

Uve perfette di una bellezza senza paragoni; annata veramente Ottima.

La vendemmia è iniziata il 30/09/2010 in Cannubi

Produzione:

3.700 bottiglie da 750 ml. di Barolo Cannubi
150 Magnum da 1500 ml.

Lavori in Vigna: potatura soffice 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 vengono eseguite a mano. Come naturale conseguenza di una agricoltura da sempre rispettosa dell'ambiente, abbiamo richiesto la certificazione e dal 2011 siamo in conversione biologica.

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, 30% nuovi, di rovere francese a leggerissima tostatura da 2000 lt. Affinamento di un anno in bottiglia. Tutti e tre i Baroli sono stati di proposito vinificati e affinati con la stessa tecnica stilistica al fine di esprimere al massimo le differenze geo-climatiche delle diverse vigne.

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 vengono eseguite a mano. Come naturale conseguenza di una agricoltura da sempre rispettosa dell'ambiente, abbiamo richiesto la certificazione e dal 2011 siamo in conversione biologica

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, 30% nuovi, di rovere francese a leggerissima tostatura. Affinamento di un anno in bottiglia.

Imbottigliamento: 19 Settembre 2013.

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: Alcool 14,79 % Vol, Acidità Totale 6,10 g/l, Estratto Secco 30.1 g/l.
ph 3,63 Anidride Solforosa totale 73 mg/lt