



## *“Le Vigne” Barolo 2005*

*Si può definire il Barolo della tradizione, intesa come la consuetudine di assemblare vini provenienti da vigneti diversi.*

*Nasce infatti dall'unione sinergica di 4 realtà viticole molto differenti per altezza, terreno ed esposizione: questo è il suo punto di forza, la sua unicità. Ogni singolo vino raggiunge il meglio di sé nella bottiglia, dopo la fusione ideale ottenuta con l'assemblaggio, che non è mai lo stesso di anno in anno.*

*Vitigno: Nebbiolo 100%*

### **I VIGNETI**

#### **BAROLO**

VIGNANE (2 appezzamenti)

Esposizione: Ovest

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Età media: 20 anni

Terreno: argilloso e calcareo.

#### **NOVELLO**

MERLI

Esposizione: Ovest-Sud/Ovest

Altitudine: 400 mt s.l.m.

Età media: 25 anni

Terreno: marne calcaree,  
medio impasto

#### **MONFORTE D'ALBA**

CONTERNI

Esposizione: Sud

Altitudine: 450 mt s.l.m.

Età media: 45 anni

Terreno: marne calcaree,  
medio impasto

CERETTA

Esposizione: Sud-Sud/Est

Altitudine: 250 mt s.l.m.

Età media: 15 anni

Terreno: marne calcaree,  
tendenzialmente sabbioso  
e poco profondo.

### **LA VENDEMMIA**

L'andamento climatico 2005 è stato particolare, ma tutto sommato più che buono. Le piogge di Aprile hanno ripristinato sufficientemente le riserve idriche dopo un inverno con scarse precipitazioni nevose, mentre Maggio e Giugno sono stati piuttosto caldi, da far temere una nuova estate torrida come quella del 2003. Gli sbalzi di temperatura e i temporali a volte violenti di Luglio e Agosto hanno mitigato un'estate iniziata molto calda. Alcuni giorni di pioggia a inizio Settembre hanno fatto temere il peggio per la vendemmia svoltasi però con il bel tempo per tutta la durata salvo per le piogge tra il 3 e 7 Ottobre. Grazie anche agli attenti interventi di diradamento e sfogliatura la vendemmia 2005 ha dato un'uva di ottima qualità.

Vendemmia: individuale per ciascun vigneto, dal 1° al 15 Ottobre.

### **LA VINIFICAZIONE**

Ciascun vigneto è stato vinificato separatamente.

MACERAZIONE: delicata, durata 7/12 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE ALCOLICA: 28 giorni in acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: fino alla fine di Gennaio 2006, in fusti di rovere francese da 500 litri.

ASSEMBLAGGIO: durante l'estate 2007, avuta certezza delle potenzialità di ogni singola partita.

AFFINAMENTO: 24 mesi, negli stessi fusti in cui si è svolta la fermentazione malolattica e 18 mesi in bottiglia.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

5 Marzo 2015: Al naso si notano immediate note di ciliegia matura, lamponi rossi e un aspetto minerale pronunciato. Quest'annata ci regala dei vini che, nonostante i loro quasi 10 anni, anticipano il periodo migliore di beva – e questo in particolare sta valicando proprio ora questa soglia. Al palato si riconosce frutta rossa morbida in equilibrio con note di quercia e spezie. Tannini lunghi e dolci nel retrogusto.

Beva: adesso fino al 2035

### **IMBOTTIGLIAMENTO**

A Gennaio 2008 si sono  
imbottigliate:

17.500 bottiglie

700 magnum

90 doppi magnum.

### **PARAMETRI ANALITICI**

• Gradazione: 14 % vol.

• Acidità totale: 6,0 g/l

• pH: 3,41

• Estratto netto: 34,2 g/l