

CANTINE DEL CASTELLO DI RE CARLO ALBERTO



CASTELLO DI VERDUNO

Barbaresco Docg 2011

Vigneto e vitigno

Questo Barbaresco è stato prodotto da una selezione di uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in Barbaresco (Rabajà, Rabajà-bass e Faset). Il terreno è formato da terra bianca, con un alto contenuto calcareo-argilloso, conosciuto con il nome di "Marne di Sant'Agata" (30% sabbia, 55% argilla e 15% calcare). Da questo tipo di suolo si ottengono vini eleganti, profumati e di eccezionale longevità.

Vendemmia e macerazione

La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori, è avvenuta il 23 Settembre 2011. La macerazione, con periodiche follature manuali, si è protratta per 20 giorni in contenitori di acciaio.

Affinamento

L'affinamento è durato 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 3 mesi in contenitori di acciaio, seguito da 15 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio a Ottobre 2014.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è avvenuto, senza alcuna filtrazione né chiarifica, il 21 Agosto 2013, con il numero di lotto L 13-07. La produzione 2011 è stata di 6973 bottiglie Albeisa da 0,75 L.

Caratteri organolettici

Colore rosso rubino, tipico colore della varietà Nebbiolo. Fresco all'olfatto con note di frutti rossi e fiori perfettamente in armonia con gli aromi derivanti dall'affinamento del vino in botti grandi. La piacevole acidità e il gradevole tannino finale fanno apprezzare questo vino. Buona la persistenza.

Parametri analitici

| | |
|----------------|---------|
| Alcool | 14% |
| Acidità totale | 5.9 g/l |
| pH | 3.37 |

Particolarità

...un Barbaresco da tutti i giorni!
Giuda de L'Espresso: "Vino dell'Eccellenza"

Annata 2011

La vendemmia 2011 sarà ricordata come non convenzionale con la sua raccolta molto precoce e i non eccessivi rendimenti in vigneto. È stato sicuramente molto impegnativo per i produttori dal punto di vista agronomico. Scegliere le migliori pratiche da seguire per raggiungere il giusto equilibrio tra vitigno, suolo e clima è stato fondamentale, come è stato adattarsi alla situazione climatica e agire di conseguenza. Ottimi risultati sono stati raggiunti quando è stato trovato questo grande equilibrio pertanto è legittimo attendersi grandi vini.

