



Barbaresco "RISERVA 2010" D.O.C.G.

Azienda Agricola
SOTTIMANO

Località Cottà
12052 - Neive (CN)

tel/fax: 0173 635186
info@sottimano.it



DATI TECNICI

Vitigno: **Nebbiolo**.

Zona: Comune di Neive e Treiso.

Sottozona: Cottà e Pajorè.

Esposizione: sud/ovest.

Età vitigno: 55-65-75 anni.

Bottiglie prodotte: 1.300.

IL VIGNETO

Per questo particolare vino vengono utilizzate le parcelle più vecchie in zona Cottà e Pajorè, scelte per le loro caratteristiche.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Dopo una macerazione di circa 45 giorni, in cui la fermentazione alcolica avviene a temperatura controllata, senza uso di lieviti selezionati, il vino viene travasato in barriques dove svolgerà la fermentazione malolattica e dove rimarrà sur lie per tutto il periodo dell'affinamento in legno, per un totale di 24 -30 mesi prima di venire imbottigliato

senza alcuna filtrazione né chiarifica. Le barriques utilizzate sono nuove per il 25% e di secondo,terzo,quarto passaggio per il restante 75%.

L'ANNATA

L'annata 2010 ha avuto un inverno particolarmente freddo, con diverse precipitazioni di carattere nevoso fino al mese di marzo, che hanno provocato un lieve ritardo nell'inizio del ciclo vegetativo. In primavera il clima è stato piuttosto freddo e piovoso, con temperature ben sotto le medie stagionali.

Il tipico caldo pre-estivo, con temperature massime superiori ai 30°C, è arrivato solo nel mese di Giugno, ma già a fine Luglio il clima si è rinfrescato, con venti da nord che hanno portato temperature fresche al mattino e più calde di giorno ma con umidità piuttosto bassa. La vite ha in queste settimane recuperato il tempo perduto ad inizio stagione. In generale quindi l'estate è stata

caratterizzata da temperature nelle medie stagionali, e come già specificato solo dalla fine del mese di luglio si è verificato un calo deciso delle temperature notturne (12°C alle ore 08:00 e 24°C nel pomeriggio) che hanno aiutato in maniera fondamentale la qualità e l'integrità delle bucce, oltre ad una lenta, costante maturazione, senza dannosi picchi di calore. Nel mese di Settembre, il più importante per la buona riuscita dell'annata, vi sono stati alcune piogge, ma senza conseguenze per la sanità e la buona riuscita dell'annata, anche perché, tra una pioggia e l'altra, le giornate sono state perfette, con molto sole, poca umidità e temperature fresche. Queste favorevoli condizioni sono rimaste per tutto il mese di Ottobre, consentendo una lenta, graduale maturazione, indice indiscutibile di grandissima qualità e di grande complessità per le uve.