



— V I B E R T I —

*Barolo - Italia*



# BUON PADRE

Barolo DOCG

2022

## Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG

Zona di produzione: Vigneti siti in Bricco delle Viole, San Pietro, San Ponzio, La Volta, Fossati, Albarella, Ravera, Perno, Bergera-Pezzele, Corini-Pallaretta

Data inizio vendemmia: 7 Ottobre

## Valori analitici

Gradazione alcolica: 14.5 % vol

Acidità totale: 5.77 g/l

Primo anno di produzione del vino: 1923

## Andamento climatico

L'annata 2022 verrà ricordata come un'annata di svolta sulle nuove conoscenze apprese in campo viticolo. Infatti, le temperature oltre la media e le scarse precipitazioni hanno messo i viticoltori davanti a nuove sfide. L'elevato stress al quale la pianta è stata sottoposta ha portato all'ottenimento di acini e grappoli di piccole dimensioni. Dall'altra parte, però, la sanità delle piante stesse è stata impeccabile, maturando anticipatamente e con concentrazione zuccherina elevata. La raccolta è durata complessivamente circa un mese, in cui la scalarità dei diversi vitigni non è stata rispettata.

## Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato brillante

Profumi: Rosa Canina, Ciliegia Scura e Liquirizia

Temperatura di servizio: 18° C

Capacità di evoluzione: 15+ anni

## Vinificazione

Diradamento in vigna nel mese di agosto e ulteriore selezione in fase di raccolta dell'uva. La vendemmia è avvenuta in cassette da 20 kg.

Tutti i vigneti di Nebbiolo vengono vinificati separatamente. Dopo la diraspatura, la fermentazione alcolica e contestuale macerazione sulle bucce è durata a seconda delle particelle dai 10 fino a un massimo di 16 giorni, parte in rotovinificatori a cappello sommerso e parte in vinificatori a cappello emerso. È seguita la fermentazione malolattica spontanea in serbatoi di acciaio.

## Affinamento

Il Barolo Buon Padre viene affinato per 36 mesi in tini troncoconici di rovere francese non tostato, con capacità variabile tra i 25 e i 50 ettolitri, in funzione del cru di provenienza. Ogni vigneto viene raccolto, vinificato e invecchiato separatamente, così da preservarne le specifiche caratteristiche. Al termine dell'invecchiamento, i singoli vini vengono assemblati per creare la cuvée finale, espressione dell'equilibrio e della complessità del Barolo Buon Padre. L'imbottigliamento avviene poche settimane dopo il blend, senza alcun tipo di filtrazione, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia di 6-12 mesi prima dell'immissione sul mercato.