



— V I B E R T I —

Barolo - Italia

LA GEMELLA

Rosata

2025

Specifiche

Tipologia: vino rosato

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Vino varietale rosato

Zona di produzione: Barolo, Vergne

Data di inizio vendemmia: 9 Settembre

Valori analitici

Gradazione alcolica: 12.5 % vol

Acidità totale: 8.51 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2017

Andamento climatico

La vendemmia 2025 a Barolo si caratterizza per un profilo tecnico di grande equilibrio, costruito su un inverno con adeguate riserve idriche, una primavera regolare con lieve anticipo vegetativo e un'estate calda ma ben compensata da precipitazioni puntuali e da una gestione conservativa della parete fogliare, che ha evitato stress idrici e blocchi di maturazione; il ciclo del nebbiolo è stato omogeneo, con accumulo zuccherino progressivo e non forzato, acidità totale elevata, maturità dei vinaccioli completa e bucce spesse, ricche di antociani e tannini, consentendo vendemmie anticipate senza penalizzare la complessità aromatica.

Il quadro generale della 2025 è in linea con il trend di maturazione anticipata delle ultime 10 vendemmie, complice un aumento delle sommatorie termiche dei mesi di giugno e luglio.

Sul fronte delle vinificazioni, Il Nebbiolo sta donando vini dalle tannicità eleganti e morbide, con beve più immediate e piacevoli già nei primi anni di bottiglia. Ne conseguono vini più pronti.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosato Provenzale

Profumi: Pompelmo, Rosa e Lampone

Temperatura di servizio: 12° C

Capacità di evoluzione: 1/2 anni

Vinificazione

Selezione delle parcelle più vocate alla vendemmia precoce per mantenere un grado alcolico equilibrato. Raccolta manuale in cassette da 20 kg, con diraspatura parziale (90% diraspato, 10% con raspi). Pressatura soffice in assenza di ossigeno, con raffreddamento tramite ghiaccio secco per preservare gli aromi varietali. Segue sfeccatura e fermentazione a freddo (10–12 °C) con lieviti selezionati, per un periodo fino a 1 mese.

Affinamento

La fermentazione malolattica non viene effettuata per via delle basse temperature di stoccaggio. Affinamento in acciaio per 3–4 mesi prima dell'imbottigliamento.

