



— V I B E R T I —

Barolo - Italia

MONVIGLIERO

Barolo DOCG

2022

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG

Zona di produzione: Vigneto Monvigliero

Data di inizio vendemmia: 5 Ottobre

Valori analitici

Gradazione alcolica: 14.5 % vol

Acidità totale: 5.29 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2017

Andamento climatico

La stagione 2022 è stata una delle più sorprendenti che abbiamo mai vissuto nelle Langhe. È stato un anno segnato da un sole estremo e da pochissima pioggia, iniziato con un inverno secco che ha lasciato i suoli assetati e privi di riserve idriche. Mentre molti temevano il caldo, le nostre vigne hanno dimostrato una straordinaria capacità “colturale” di adattamento. Per proteggere i grappoli, abbiamo mantenuto una chioma folta, creando un vero e proprio ombrello naturale che ha evitato le scottature. Il risultato sono state bacche più piccole, altamente concentrate, con bucce spesse. Questo rapporto “bucce/succo” è un dono per il Barolo, perché concentra profumi profondi e dona quella struttura solida che ricerchiamo in una grande annata.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso granato brillante

Profumi: Frutti rossi, spezie e una spiccata nota minerale di pietra focaia, tipica del cru Monvigliero.

Temperatura di servizio: 18° C

Capacità di evoluzione: 15+ anni

Vinificazione

Il lungo processo produttivo di questo vino inizia dalla vigna mediante il diradamento e la selezione in fase di raccolta dell'uva. La vendemmia viene svolta manualmente e, una volta raccolti, i grappoli vengono inseriti all'interno di casse da 20Kg. Dopo la diraspa-pigiatura, si verifica in contemporanea la macerazione e fermentazione alcolica per 8-10 giorni all'interno di rotovinificatori a cappello emerso. Al termine di quest'operazione si svolge spontaneamente la fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento

L'affinamento avviene per 18 mesi in botti ovali non tostate con capacità di 25 hL. Al termine del periodo d'invecchiamento viene svolto l'imbottigliamento, il quale non prevede alcun tipo di filtrazione. In seguito alla messa in bottiglia, il vino riposa altri 6-12 mesi prima di essere rilasciato sul mercato.

