



— V I B E R T I —

Barolo - Italia



San Lorenzo di Verduno

Barolo DOCG

2022

Identità del vino

Il San Lorenzo di Verduno nasce dalla volontà di ampliare lo sguardo di Viberti su uno dei territori più eleganti e identitari della denominazione Barolo: Verduno. Le uve provengono da una piccola quantità di Nebbiolo, circa 11 quintali, lavorata con un approccio estremamente artigianale e tradizionale. Rispetto a Monvigliero, San Lorenzo offre una lettura diversa di Verduno: meno immediata, più verticale, con una componente minerale compatta e una tensione espressiva che evolve lentamente nel bicchiere.

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Nebbiolo

Denominazione: Barolo DOCG

Zona di produzione: San Lorenzo di Verduno

Data inizio vendemmia: 30/09/2022

Cassette da 20 KG

Affinamento per 24 mesi

Valori analitici

Gradazione alcolica: 15% vol

Acidità totale: 5.77 g/l

Primo anno di produzione del vino: 2022

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 "culturale" 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, non particolarmente carico.

Profumi: inizialmente più chiuso con sensazioni minerali, quasi granitiche. Con l'ossigeno si apre progressivamente su note di arancia rossa, piccoli frutti, spezie fini, terra e una vena salina profonda.

Gusto: teso, verticale e delicato, più giocato sulla finezza che sulla potenza. Parte compatto e introverso, poi si distende mostrando maggiore luminosità aromatica e una trama sottile.

Temperatura di servizio: 16° C

Capacità di evoluzione: 10+ anni

Vinificazione

Vista la quantità limitata di uva, la vinificazione è stata condotta in modo tradizionale e manuale, in vaschetta. Le uve sono state diraspate e pigiate; non è stato utilizzato grappolo intero. La fermentazione è durata circa 14-15 giorni, con lavorazioni manuali sul cappello tramite secchi e follature, senza rimontaggi meccanici con pompa. Al termine della fermentazione, il vino fiore è stato separato dalle vinacce; il pressato più pulito è stato unito alla massa principale. La fermentazione malolattica si è svolta in vasca, favorita dall'aggiunta di fecce fini provenienti dal Bricco delle Viole, e si è conclusa in circa due settimane.

Affinamento

Dopo la malolattica, il vino è stato lasciato decantare e successivamente trasferito in botte grande di circa 7HL di legno molto usato e neutri, senza apporto aromatico significativo.

L'affinamento è durato 24 mesi. Prima dell'imbottigliamento, il vino è passato in acciaio per la preparazione finale, senza chiarifiche, poiché il vino si presentava già naturalmente pulito.