

CANTINE DEL CASTELLO DI RE CARLO ALBERTO



CASTELLO DI VERDUNO

Barbaresco Docg 2008

Vigneto e vitigno

Questo Barbaresco è stato prodotto da una selezione di uve Nebbiolo provenienti dai nostri vigneti in Barbaresco (Rabajà, Rabajà-bass e Faset). Il terreno è formato da terra bianca, con un alto contenuto calcareo-argilloso, conosciuto con il nome di "Marne di Sant'Agata" (30% sabbia, 55% argilla e 15% calcare). Da questo tipo di suolo si ottengono vini eleganti, profumati e di eccezionale longevità.

Vendemmia e macerazione

La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori, è avvenuta il 9 ottobre 2008. La macerazione, con periodiche follature manuali, si è protratta per 20 giorni in contenitori di acciaio.

Affinamento

L'affinamento è durato 18 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 3 mesi in contenitori di acciaio, seguito da 14 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio a Settembre 2011.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento è avvenuto, senza alcuna filtrazione né chiarifica, l'8 Luglio 2010, con il numero di lotto L 10-189. La produzione 2008 è stata di 6765 bottiglie Albeisa da 0,75 L.

Caratteri organolettici

Colore rosso rubino, tipico colore della varietà Nebbiolo. Fresco all'olfatto con note di frutti rossi e fiori perfettamente in armonia con gli aromi derivanti dall'affinamento del vino in botti grandi. La piacevole acidità e il gradevole tannino finale fanno apprezzare questo vino. Buona la persistenza.

Parametri analitici

Alcool	14,5% Vol.
Acidità totale	5,7 g/l
pH	3,41

Particolarità

...un Barbaresco da tutti i giorni!

Annata 2008

L'annata 2008 sarà ricordata per il clima particolare che è stato caratterizzato in due fasi distinte.

La prima fase è stata caratterizzata da forti piogge in primavera, con picchi più alti nel mese di maggio. Fortunatamente, nell'ultima parte della stagione, il clima più favorevole ha permesso di recuperare un'annata che, all'inizio di agosto, sembrava quasi compromessa. Questo tempo provvidenziale ha permesso alle uve Nebbiolo di raggiungere l'ideale maturazione; i vini sono eccellenti!

