



Barolo Docg 2008 Monvigliero Riserva

Vigneto e vitigno

Il vigneto Monvigliero è situato nel comune di Verduno, a 320m s.l.m. [foglio di Mappa X°, particelle n. 39 e 40 (entrambe impiantate nel 1967)]. La superficie vitata totale è di 0,30 ettari, interamente coltivata a Nebbiolo. 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.

Posto verso la sommità della collina, il vigneto ha esposizione che guarda decisamente a Sud.

Vendemmia e macerazione

La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori, è avvenuta il 10 ottobre 2008. La macerazione, con periodiche follature manuali, si è protratta per 35 giorni in contenitori di acciaio.

Maturazione ed affinamento

La maturazione è avvenuta per 33 mesi in botti grandi di rovere e per 2 mesi in vasche di acciaio. L'affinamento è avvenuto in bottiglia coricata per 54 mesi, prima di essere posto in commercio nell'aprile 2014.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento si è svolto, senza alcuna chiarifica ne filtrazione, il 22 Luglio 2011 con il lotto L11-12. La produzione 2008 è stata di 2156 bottiglie Albeisa da 0,75l.

Caratteri organolettici

Si presenta con un bel colore rosso rubino, con profumi freschi ed accattivanti che dalla frutta rossa virano alle spezie, in particolare la cannella. Un tannino morbido e un giusto equilibrio tra struttura ed acidità rendono il Monvigliero apprezzabile anche ad un pubblico che si avvicina per la prima volta al Barolo.

Parametri analitici

Alcool 14,50 % Vol.

Acidità totale 5,86 g/l

Particolarità

L'età del vigneto (trentasette anni) ed i caratteri del terreno producono un vino dalla struttura decisa, capace di resistere a lungo nel tempo e di riproporre ogni anno grande eleganza.

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!

