



Azienda Agricola
Castello di Verduno

Barbaresco Docg 2009 Fasét

Vigneto

Il vigneto Fasét è situato nel comune di Barbaresco (a 260 m.s.l.m.), al foglio di Mappa IV, particelle n. 550p (impiantata parte nel 1970 e parte nel 1992) e 552p (impiantata in successione nel 1970, nel 1992 e nel 1997), per una superficie vitata totale di 0,97,00 ettari, dove trova coltivazione unicamente il vitigno Nebbiolo. La terra bianca esprime una spiccata composizione calcareo-argillosa. L'esposizione del versante guarda ad Est – Sud Est.

Vendemmia e macerazione

La raccolta manuale delle uve si è svolta il 29 Settembre 2009. La macerazione nei contenitori di acciaio si è protratta per 25 giorni con costanti bagnature del cappello e follature manuali. Si è effettuata la tradizionale steccatura del cappello per protrarre al massimo l'estrazione dalle bucce anche dopo la fine della fermentazione.

Maturazione ed affinamento

La maturazione si è protratta per 20 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e 2 mesi in contenitori di acciaio. Prima di essere posto in commercio è avvenuto l'affinamento in bottiglia coricata per 26 mesi a Settembre 2013.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento del vino, senza filtrazione, né chiarifica è avvenuto il 7 Luglio 2011, con il numero di lotto L11-08. La produzione 2009 è stata di 2670 bottiglie Albeisa da 0,75 l.

Caratteri organolettici

Colore rosso granato con leggeri riflessi aranciati, profumi intensi e fragranti di lampone e violetta, di liquirizia e note di succo di ciliegia.

Piacevole struttura e persistenza in bocca, accompagnata da una giusta tannicità e freschezza.

Parametri analitici

Alcool	14,50% Vol.
Acidità totale	5,6 g/l
pH	3,39

ANNATA 2009

L'annata 2009 sarà ricordata per un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate, che hanno garantito notevoli riserve idriche che si sono rivelate di estrema utilità considerando la mancanza di pioggia per la maggior parte dell'estate.

Le condizioni climatiche sono state buone nei mesi di settembre e ottobre e il bel tempo ha favorito la vendemmia, sia per le precoci che per le tardive varietà di uve.

