



Barbaresco Docg 2010 Rabajà

Vigneto e vitigno

Il vigneto Rabajà (300 m .s.l.m.) è situato nel comune di Barbaresco [foglio di Mappa V°: particelle n.317 (impiantata nel 1974), 320p (impiantata nel 1975), 408 e 409p (entrambe impiantate nel 1990)]. La superficie vitata globale è di 1,23 ettari interamente coltivata a vitigno Nebbiolo. Il suolo 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 terreno si ottengono vini molto eleganti, profumati e di notevole longevità. Esposizione Sud-Ovest.

Vendemmia e macerazione

La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori, é avvenuta il 10 Ottobre 2010. La macerazione in tini di legno è durata 40 giorni, con la tradizionale steccatura del cappello per protrarre al massimo l'estrazione dalle bucce anche dopo la fine della fermentazione.

Maturazione ed affinamento

La maturazione è avvenuta per 20 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia e per 2 mesi in vasche di acciaio. L'affinamento è avvenuto in bottiglia coricata per 26 mesi, prima di essere posto in commercio a Settembre 2014.

Imbottigliamento

Il vino è stato imbottigliato, senza alcuna filtrazione ne chiarifica, 5 Settembre 2012. Numero di lotto L12-09. La produzione 2010 è stata di 3602 bottiglie Albeisa da 0,75 l ; 326 da 0.375 l; 154 da 1.5 l, e 15 da 3.0 l.

Caratteri organolettici

Colore rosso granato di grande intensità. Si apre su note di lamponi maturi con toni minerali, erbacei di conifere. Buona struttura con tannini decisi. Finale lungo e persistente.

Parametri analitici

Alcool 14,5% Vol.
Acidità totale 6.05 g/l

ANNATA 2010

Questa annata è stata caratterizzata da un inverno rigido con abbondanti nevicate, elevate temperature registrate nei mesi di aprile e maggio, abbondanza di pioggia all'inizio dell'estate, bel tempo ad agosto e a settembre.

Si può affermare che si è trattato di un'annata singolare dal punto di vista climatico che torna a premiare le grande vigne e quelle zone laddove la scelta del vitigno è stata fatta in maniera oculata tenendo conto delle esposizioni, della natura del terreno e delle variabili climatiche.

