



LISTE RISERVA 2009

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG RISERVA 2009

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – M.G.A. Liste

Esposizione e altitudine: sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, con una buona presenza di sabbia ed un bosco tartufigeno che abbraccia il vigneto

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: ottobre

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18°C



Scheda tecnica

La primavera è iniziata regolarmente ed ha avuto un andamento climatico tutto sommato nella media del periodo, con un buon incremento dei germogli ed assenza di gelate tardive. A partire da metà maggio e per oltre un mese, invece, si è avuto un prolungato ed eccezionale periodo di tempo instabile, con piogge abbondanti e pressoché giornaliere. Un'estate non particolarmente calda ma decisamente umida. La maturazione è iniziata con notevole ritardo. Dalla fine di agosto, fortunatamente, si è registrato un lungo periodo (oltre cinquanta giorni) di tempo stabile, spesso soleggiato, senza precipitazioni significative, con temperature miti di giorno e fresche di notte, che ha favorito la maturazione delle uve. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre la maturazione è continuata lentamente, ma il clima stabile, la notevole escursione termica tra il giorno e la notte e le miti temperature diurne della seconda metà di settembre e dei primi di ottobre hanno favorito il recupero della concentrazione zuccherina. Nel mese di ottobre le uve raccolte si prestano a dare origine a vini particolarmente adatti all'invecchiamento. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Liste, dove troviamo un terreno con struttura, ricco di scheletro, ma allo stesso tempo una buona percentuale di sabbia, ed un bosco tartufigeno che comporta così una somma termica di circa 2°C minore rispetto all'area circostante, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea svolta da lieviti indigeni per circa 12 giorni in vasche di acciaio, a temperatura controllata (22 – 25 C inizialmente, 29-30 C alla fine), seguita da una macerazione a cappello sommerso per 30 giorni, ad una temperatura di 26 °C. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica, che dura circa 15 giorni a 22 C. 4 anni in botti di rovere di Slavonia (4500L) con ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso granato con riflessi aranciati. Il Barolo Liste Riserva 2009 è un vino che si distingue da subito per un naso compatto, con sensazioni olfattive che rimandano al mondo delle spezie, con richiami di erbe officinali, quali anice, zenzero, ma anche pepe bianco. Al palato un vino caratterizzato da estrema dolcezza, e sensazioni retronasali con un ritorno di frutta rossa.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



LISTE RISERVA 2012

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG RISERVA 2012

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – M.G.A. Liste

Esposizione e altitudine: sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, con una buona presenza di sabbia ed un bosco tartufigeno che abbraccia il vigneto

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 10-12 ottobre

Grado alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18°C



Scheda tecnica

La vendemmia 2012 si può definire in generale non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario. I vini sono straordinariamente equilibrati. Un inverno irregolare, inizialmente con temperature piuttosto miti rispetto alla media. Le temperature più rigide si sono fatte attendere più a lungo del solito, per poi protrarsi per tutto il mese di febbraio, e sono state accompagnate da abbondanti nevicate che hanno contribuito a creare una buona riserva idrica. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, ma le temperature sono notevolmente aumentate a maggio. Tale situazione di abbondanza idrica, unita a temperature elevate, ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. L'estate è stata caratterizzata da temperature medio - alte, ed il picco si è raggiunto nella seconda metà di agosto. L'abbondante riserva di acqua accumulata nel terreno grazie alle precipitazioni invernali e primaverili ha fatto sì che non si registrassero fenomeni legati allo stress idrico. La vendemmia del vitigno Nebbiolo è iniziata ad inizio ottobre, con uve caratterizzate da una spiccata capacità di fornire vini ben strutturati e adatti ad un lungo invecchiamento. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Liste, dove troviamo un terreno con struttura, ricco di scheletro, ma allo stesso tempo una buona percentuale di sabbia, ed un bosco tartufigeno che comporta così una somma termica di circa 2°C minore rispetto all'area circostante, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea svolta da lieviti indigeni per circa 12 giorni in vasche di acciaio, a temperatura controllata (22 – 25 C inizialmente, 29-30 C alla fine), seguita da una macerazione a cappello sommerso per 30 giorni, ad una temperatura di 26 °C. Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica, che dura circa 15 giorni a 22 C. 4 anni in botti di rovere di Slavonia (4500L) con ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso granato con riflessi aranciati. Questo Barolo Liste Riserva rimanda ad un'immagine precisa: chiudo gli occhi e l'immagine di questo vino si può descrivere attraverso un colore, il blu. Una Riserva di una profondità incredibile. Sensazione di freddo, di blu. All'olfatto note di ciliegia sotto spirito, richiami speziati di foglie di alloro. L'ingresso al palato poi, è piramidale, tocca subito le guance, per poi chiudersi a piramide andando verso il fondo. Un vino gustoso. Lascia un finale pulito grazie ad un tannino che chiude e lascia incredibilmente voglia di ricominciare con un nuovo sorso. Un vino compatto.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostrale, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



LISTE RISERVA 2014

Nome prodotto: BAROLO LISTE DOCG RISERVA 2014

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – M.G.A. Liste

Esposizione e altitudine: sud/ sud-est; 290 – 370 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, con una buona presenza di sabbia ed un bosco tartufigeno che abbraccia il vigneto

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 18°C



Scheda tecnica

Nonostante sia stata una delle annate più complesse da gestire in vigna degli ultimi anni, il favorevole epilogo dell'annata 2014 ha consentito piacevoli sorprese in termini di qualità delle uve. All'inizio dell'inverno le temperature sono state miti. La primavera è iniziata gradualmente, ma in anticipo, il che significa che anche la crescita vegetativa è iniziata prima rispetto all'anno precedente. All'inizio dell'estate le temperature sono state nella norma, ma le precipitazioni durante l'estate sono state superiori alla media, non tanto per il numero di giorni, quanto per l'intensità. La quantità di precipitazioni, unita a temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini e mai prima come ora l'attenzione dei viticoltori su questo aspetto è stata fondamentale per riuscire ad ottenere la maturazione di uve sane. Settembre è stato un mese positivo dal punto di vista climatico, con buone escursioni termiche giorno-notte che si sono protratte per tutto il mese di ottobre. Questo si è rivelato fondamentale per la maturazione delle uve e la composizione del loro profilo fenolico. Il Nebbiolo mostra grandi potenzialità. La fine positiva della vendemmia 2014 è stata fondamentale per determinare la qualità finale delle uve e dei vini.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Liste, dove troviamo un terreno con struttura, ricco di scheletro, ma allo stesso tempo una buona percentuale di sabbia, ed un bosco tartufigeno che comporta così una somma termica di circa 2°C minore rispetto all'area circostante, le uve in cantina vengono dirasate e pigiate. Segue fermentazione per 12 giorni a temperatura controllata (22 – 25 C inizialmente, 29-30 C alla fine), seguita da una macerazione a cappello sommerso per 25-30 giorni, ad una temperatura di 26 °C. 3 anni in botti di rovere di Slavonia (4500L) con ulteriore affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso granato con riflessi aranciati. Questo Barolo ricorda sentori di canfora e radice di rabarbaro. Al palato una piacevole sensazione mentolata, una nota di freschezza che lega piacevolmente naso e bocca. La menta porta un'acidità finissima che pervade la bocca per poi chiudere con sensazioni iodate e sapide. Si percepisce grande freschezza, accompagnata da un tannino di estrema eleganza e dolcezza. Un vino filiforme, longilineo.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece la carne cotta alla griglia (*yakiniku*), come il manzo. Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *beef ribs* (costine). Una ricetta è per esempio l'*onion stout beef*. Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!