LUIGI GIORDANO
AZIENDA AGRICOLA

BARBARESCO MONTESTEFANO RISERVA

Denominazione:

Barbaresco d.o.c.g. Montestefano Riserva

Provenienza:

Menzione Geografica Aggiuntiva MONTESTEFANO, comune di Barbaresco.

Vinificazione:

Macerazione in rosso tradizionale di 35/40 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento e frequenti rimontaggi; a circa ¾ di fermentazione si opera il cappello sommerso per altri 20 giorni per una maggior estrazione della componente fenolica.

Maturazione e affinamento:

Il vino matura per almeno 30 mesi in botti grandi (25Hl) in rovere di Slavonia di circa 10 anni di età, solo qualche mese in più rispetto al Barbaresco Montestefano tradizionale.

Imbottigliamento:

Avviene con le temperature favorevoli dell'estate per evitare rischi di ossidazioni con le basse temperature, generalmente nel mese di giugno. Successivamente le bottiglie vengono stoccate in orizzontale ad una temperatura di 16-18 C° per almeno due anni prima della vendita.

Conservazione:

Questo vino è adatto a un lungo invecchiamento. Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in luogo con temperatura ed umidità controllate (16-18 C° e 60%) ed al riparo dalla luce.

Vigneto:

Il vigneto è situato nella sottozona "Montestefano", foglio di mappa n° V particella 71, con esposizione completamente a Sud a 280 mt slm, vinificato per la prima volta come vigneto singolo nel 1973. Nelle annate dove riteniamo ci sia una qualità ottima selezioniamo la porzione di vigna con le viti più vecchie per produrre il Riserva. Le viti, che hanno circa 60 anni, hanno una produzione più contenuta, ma una concentrazione dei polifenoli ed un equilibrio maggiore di tutte le altre componenti.

Vitigno: Nebbiolo Lampia

Composizione del terreno: Marne di Sant Agata Fossile di tipo blu grigiastro, molto simili ad alcune Formazioni di Lequio, dai quali infatti nascono vini di grande struttura.

Forma di allevamento: sistema Guyot - un solo tralcio di 8-10 gemme e uno sperone di 2-3 che costituisce il tralcio per la vendemmia successiva.

Ceppi/Ha: 2500.

Quantità di uva/Ha: 70 quintali.

Anno di impianto: 1958.

Epoca di vendemmia: si potrebbe pensare che data l'esposizione debba essere la prima vigna ad essere raccolta, ma grazie alla profondità alle quale si trovano le marne blu che trattengono i nutrienti le radici impiegheranno più tempo per assorbirli e di conseguenza compiere la maturazione fenolica, generalmente entro la seconda settimana di Ottobre.