

## Technisches Profil

**Produktname:** BAROLO CANNUBI DOCG 2013

**Rebsorte:** 100% NEBBIOLO

**Anbauort:** Barolo - Cannubi-Einzellage

**Lage des Weinbergs:** Süden,

**Boden:** kalkhaltiger und lehmiger Mergel, leicht sandiger

**Weinerziehungssystem:** Archetto-Variante des Guyot-Systems

**Dichte der Bepflanzung:** 4.000 Pflanzen/ha

**Weinlese:** 17. Oktober 2013

**Serviertemperatur:** 18/20 °C



Die Ernte 2013 wird als "Der Jahrgang" in Erinnerung bleiben, da die Ernte im Durchschnitt 15 Tage später als in den letzten 10 Jahren üblich begann mit den letzten Trauben des Nebbiolo Ende November endete. Es war ein schwieriger Jahrgang, auf den Feldern, gekennzeichnet durch einen schleppenden Frühlingsbeginn, niedrige Durchschnittstemperaturen und viel Niederschlag von März bis Mai. Im Juni verbesserten sich die Bedingungen allmählich und führten zu einem sehr positiven Juli für die Physiologie Reife der Rebe, auch aufgrund der grösseren meteorologischen Stabilität. Die Blüte fand wie üblich in den Anfangs Juni statt, gefolgt von einem guten Beerenansatz. Auch wenn der Saisonstart alles andere als einfach war, kann man sagen, dass die zweite Periode die Situation gerettet und die Entwicklung von grossen, schweren und sehr kompakten Trauben ermöglicht hat. Was den Nebbiolo betrifft, so war der Beginn der Saison durch kaltes Wetter gekennzeichnet, was den Knospenaufbruch verzögerte. Trotzdem profitierte die Sorte Nebbiolo am meisten gegen Ende der Saison, als sie die hohen Temperaturen im September und Oktober geniessen konnte, die wichtigste Voraussetzung, um Weine zu erhalten, die sich für die Reifung eignen. Die gut strukturierten und langlebigen Weine machen 2013 zu einem hervorragenden Jahrgang.

**Weinbereitung:** Regelmässige Gärung für etwa 12 Tage bei kontrollierter Temperatur (bei 22-25 ° C und am Ende 29-30 ° C), gefolgt von einer Maischegärung für 30 Tage bei einer stabilen Temperatur von 29° C. Nach dem Abstechen begann die malolaktische Gärung und dauerte 15 Tage bei 22 ° C.

**Reifung:** vier Jahre in slawonischen Eichenfässern (4500 l) mit einer weiteren Verfeinerung in der Flasche für 1 Jahr.