

SANAVENTO

Barbaresco docg 2021

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi granata.

NASO: bouquet ampio, intenso e piacevole con sentori di liquirizia e tabacco, spezie, cuoio e rosa appassita.

PALATO: fine, vellutato, con buona struttura e molto ben equilibrato, con tannini vellutati e finale lungo ed elegante.

ABBINAMENTI

Si abbina a cacciagione, arrostiti, formaggi stagionati e piatti a base di tartufo.

CARATTERE

Giovane	○ ○ ○ ○ ○ ●	Affinato
Leggero	○ ○ ○ ○ ○ ●	Corposo
Dolce	○ ○ ○ ○ ○ ●	Secco
Acciaio	○ ○ ○ ○ ○ ●	Legno

Temperatura di servizio
16 - 18 °

Enologo
Paolo Giacosa

Zone vigneti
Barbaresco, Neive, Alba, Treiso

Uvaggio
100% Nebbiolo

Vendemmia
100% manuale in cassa
Alcool
14%



TRATTAMENTO UVE

I grappoli sono selezionati a mano sul tavolo vibrante di cernita e raffreddati con neve carbonica per evitarne l'ossidazione e ridurre considerevolmente l'uso di solfiti. Dopo la diraspatura, gli acini sono selezionati a mano su un secondo tavolo vibrante e sottoposti alla pigiatura soffice.

L'intero processo si svolge senza l'utilizzo di coclee al fine di trattare le uve nel modo più delicato possibile.

VINIFICAZIONE

Il mosto viene raffreddato per preservare le sue caratteristiche migliori prima della fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La lunga macerazione viene arricchita con la pratica del délestage e, parzialmente, con la tradizionale tecnica a cappello sommerso per oltre 20 giorni.

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento in legno dura 20 mesi in botti di rovere di medie dimensioni (2500-4000 litri).

Longevità

10 - 15 anni

Esposizione

S, SO

Età viti

20 - 25 anni

Terreno

Argilloso-calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Pratiche di viticoltura

Sostenibile

ANNATA 2021

L'annata inizia con un inverno mite e prolungato con scarse precipitazioni. Ai primi di aprile è iniziato il germogliamento seguito da alcune gelate, con temperature sotto la media e piogge ben distribuite. Maggio è stato fresco e con piogge frequenti. Giugno e luglio sono stati caldi e con scarse precipitazioni. In agosto non si sono avute ondate di calore. La vendemmia è iniziata il 23 agosto con la prima parcella di Alta Langa ed è proseguita a ritmo regolare con tutte le altre uve. Le rese per ettaro sono state inferiori alla media. Le uve raccolte si presentavano sane e con parametri di maturazione perfetti e sorprendentemente equilibrati in acidità.

LA DIFFERENZA È

Sanavento è apprezzato per la sua armonia ed eleganza dovuta ai tannini vellutati e alla morbida acidità. Grazie all'attenta gestione durante il processo di fermentazione, i caratteri dell'uva sono perfettamente inclusi nella potenza del vino. Sanavento si traduce in un Barbaresco invitante, ricco ed elegante.