

Podere
Gianni Gagliardo

BAROLO del Comune di Monforte 2020

PRIMA ANNATA PRODOTTA

MGA Mosconi e Castelletto

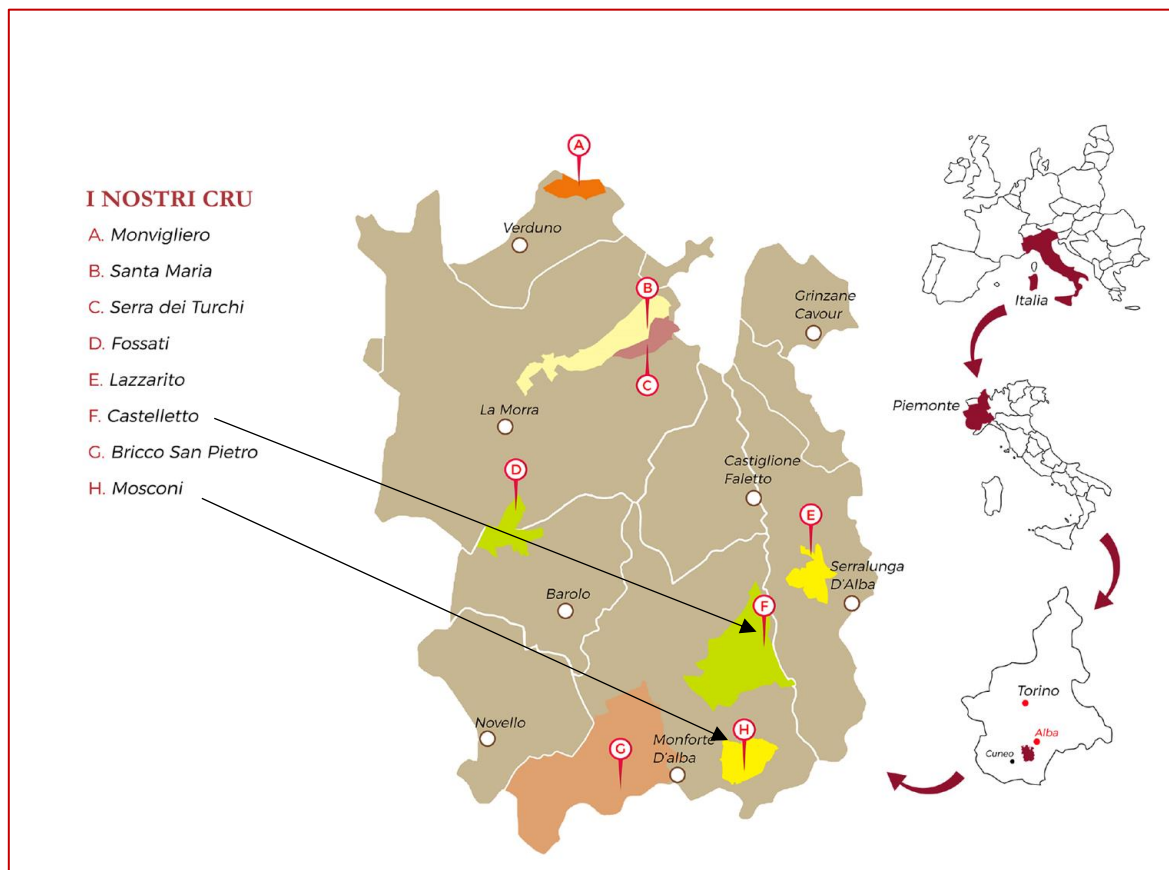
Comune: Monforte d'Alba

Denominazione meno conosciuta del Barolo, il "Comunale" può essere prodotto unendo più parcelle all'interno dello stesso Comune. Quindi, con i suoi 11 paesi, la zona di Barolo può produrre 11 Barolo Comunali.

I Podere Gianni Gagliardo ne producono due. Il Barolo del Comune di La Morra a partire dall'annata 2016 e il Barolo del Comune di Monforte, che uscirà quest'anno per la prima volta.

Il nostro Barolo Monforte è ottenuto da due Cru importanti e dalle caratteristiche opposte. Mosconi è infatti un vigneto che apporta volume e profondità, grazie al suo terreno ed alla esposizione più calda, mentre Castelletto dona all'assemblaggio il carattere più teso e lineare, e note più aromatiche grazie alla sua esposizione più fresca.





DETTAGLI

Mosconi è una parcella esposta a Sud, Sud-Est. Questo aspetto ci permette di ottenere uve differenti anche se con la stessa matrice territoriale. Castelletto è invece caratterizzato dalla sua esposizione ad Est, dall'affaccio su una vallata particolarmente fresca, e da un'escursione altimetrica molto interessante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Fiori e foglie secche, poi rosa e geranio in secondo piano. Il frutto è scuro, a tratti in composta con note brulè. Il finale è classico, di grande austerità ed eleganza, con note di foglie di tabacco e frutta secca ed essiccata rossa. Tannino sorprendentemente levigato. Piacevole presenza di susina matura e cannella

ABBINAMENTI

ITALIA: Costata al forno con pepe nero e spezie

REGNO UNITO: Cosciotto di agnello cotto a fuoco lento

USA: Bistecca di patate Delmonico con formaggio grattugiato

ASIA: Anatra all'arancia con Pak Choy e citronella

Produzione totale di Barolo del Comune di Monforte 2020 Poderi Gianni Gagliardo

4.167 bottiglie numerate e 100 Magnum

Annata 2020 a Cura del Consorzio

L'annata duemilaventi è iniziata all'insegna di un inverno senza particolari criticità, caratterizzato da temperature miti e poche precipitazioni, specialmente a carattere nevoso.

La prima parte della primavera è stata relativamente asciutta e soleggiata, garantendo una ripresa vegetativa omogenea che è iniziata alla fine del mese di febbraio e si è conclusa, per le varietà più tardive, verso la seconda metà di marzo. I mesi di marzo ed aprile sono trascorsi all'insegna del bel tempo e delle temperature miti, con scarse precipitazioni, lasciando presagire, in prima battuta un'annata precoce. Questa previsione è però stata smentita nel mese di maggio, quando il clima instabile ha fatto registrare un numero considerevole di giorni piovosi, situazione che si è protratta fino a giugno inoltrato. Questo, da un lato ha determinato un rallentamento nello sviluppo vegetativo esaurendo così il vantaggio accumulatosi all'inizio della primavera e dall'altro ha consentito un importante accumulo idrico nel terreno, che unito alle temperature non eccessive dell'estate ha scongiurato fenomeni di stress idrico. Dal punto di vista della quantità di produzione, mentre le prime stime tendevano ad evidenziare livelli importanti specialmente sulle varietà precoci, il ricorso alla pratica ormai tradizionale del diradamento ha ricondotto la situazione alla normalità, privilegiando ulteriormente la qualità delle uve. In generale l'andamento climatico è stato ideale, con qualche difficoltà nella gestione agronomica evidenziatasi sul finire della primavera e dovuta agli attacchi fungini precoci per le piogge di maggio e giugno, fortunatamente non accompagnate da grandinate o altri eventi atmosferici rilevanti.

La vendemmia si è aperta con i vitigni a bacca bianca all'inizio di settembre con circa una settimana di anticipo rispetto alla media storica. I valori delle gradazioni zuccherine ed i livelli di acidità si sono rivelati mediamente più contenuti rispetto al passato, ma si sono mantenuti stabili nella vinificazione garantendo così un estremo equilibrio tra le due componenti, risultato fondamentale per questa tipologia di vini. Le operazioni di raccolta sono proseguite con il Dolcetto che, pur risentendo in alcune zone del calo delle temperature dell'inizio di settembre con conseguente rallentamento negli accumuli zuccherini e ritardo della data di raccolta, ha dato vita a vini con profumi elegantissimi. Per quanto concerne i vitigni a ciclo più lungo come Barbera e Nebbiolo si è da subito avuta la sensazione di un'annata precoce vista l'invasatura avvenuta tra l'inizio e la metà del mese di agosto. Successivamente il calo delle temperature ha determinato un rallentamento temporaneo della maturazione che è poi ripresa in modo esponenziale nella seconda parte del mese di settembre. In particolare, il Barbera ha da subito messo in evidenza ottimi parametri nei controlli analitici con tenori zuccherini e di acidità eccellenti.

Il Nebbiolo si è presentato alla raccolta in condizioni ottimali: le temperature notturne non eccessive hanno portato ad un rapido accumulo di polifenoli che si attestavano già su valori ottimi attorno alla metà di settembre. La crescita non è stata esponenziale ma costante così da arrivare a maturazione tecnologica, ovvero al tenore di zuccheri ottimale, tra la fine del mese di settembre e l'inizio del mese di ottobre. Anche dal punto di vista delle acidità sia il Nebbiolo che il Barbera non hanno avuto quel calo tipico delle annate calde caratterizzate da un ciclo abbastanza breve. Questo effetto può essere dovuto al vigore vegetativo iniziale causato dalla dotazione idrica abbondante con la quale è iniziata l'estate e che ha consentito alle viti di sviluppare al meglio la fisiologia produttiva.

In conclusione, possiamo affermare, anche sulla base dei dati messi in evidenza dall'attività di monitoraggio della maturazione delle uve, di essere di fronte ad un'ottima annata, con punte di eccellenza specialmente sui vini da medio lungo invecchiamento che presentano caratteristiche ideali per raggiungere obiettivi enologici importati.