

Poderi Gianni Gagliardo

BAROLO 2020

MGA: Santa Maria, Bricco San Pietro, Castelletto, Mosconi, Lazzarito, Serra dei Turchi, Fossati.

Comuni: La Morra, Monforte d'Alba, Serralunga d'Alba, Barolo, Verduno

Il Barolo Gianni Gagliardo è frutto dell'unione di otto parcelle situate in cinque comuni.

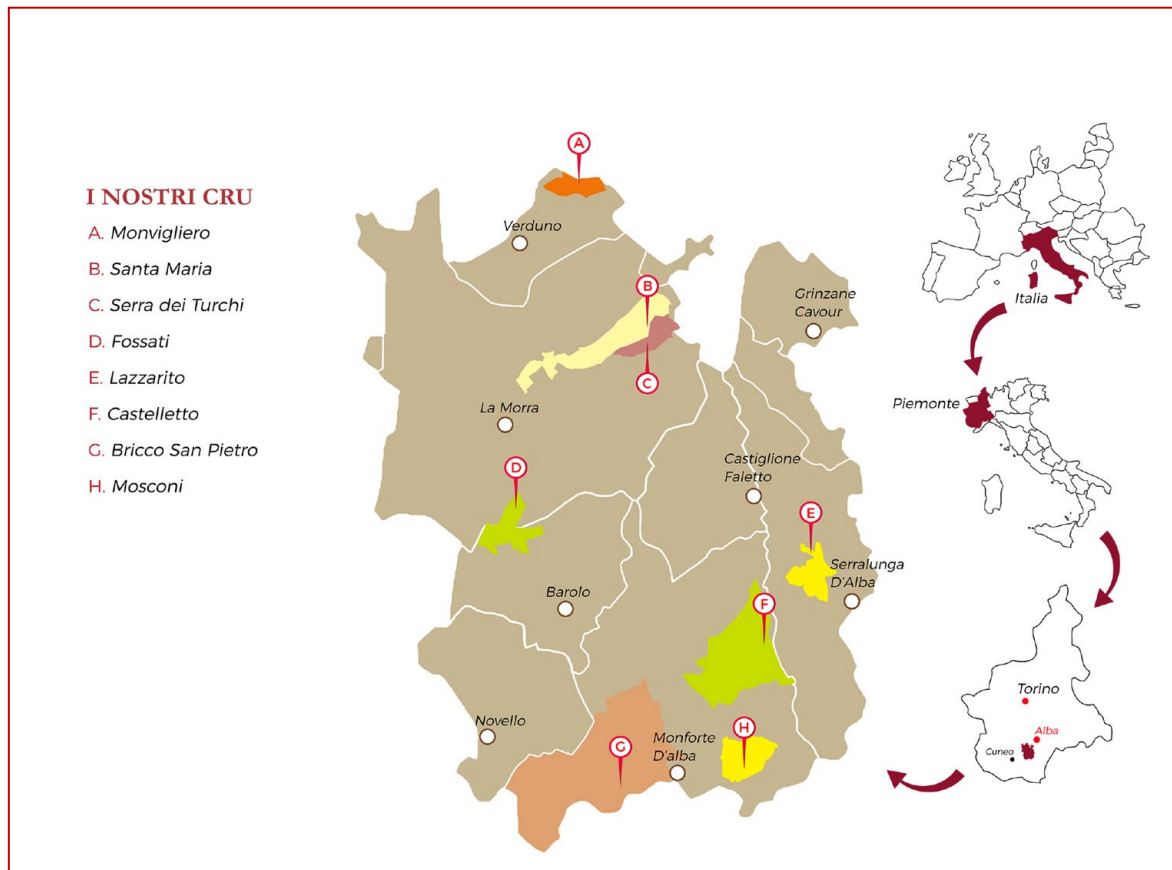
In linea di principio ogni vigna viene vinificata separatamente, per poi essere assemblata con le altre a fine vinificazione. Solo occasionalmente, cioè quando la perfetta maturazione di più parcelle avviene nel medesimo momento, si può optare per un assemblaggio di uve. Si tratta quindi di un approccio tradizionale.

Un'orchestra dove ogni vigneto esprime parte del suo carattere per creare un'opera elegante, complessa ma, in questo caso, di particolare immediatezza.

Storicamente le uve di La Morra sono sempre state prevalenti in questo assemblaggio, ma mai sole. I vari comuni si completano vicendevolmente lasciando trasparire le specifiche identità di questo Grande Territorio.

La particolarità del 2020 è che avendo iniziato ad imbottigliare il Barolo del Comune di Monforte, la quantità di Barolo Classico risulta ulteriormente ridotta e la quota percentuale di La Morra è superiore.





Santa Maria – I Profumi

Bricco San Pietro – La Profondità

Castelletto – La Freschezza

Mosconi – Il Velluto

Lazzarito – L’enegia

Serra dei Turchi – L’eleganza

Fossati – Il Frutto

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Esplosione di petali di rosa essiccati e pot-pourry, lamponi, leggera nota di zucchero di canna. Molto classico in tutto, tannini maturi ben integrati che si sviluppano gradualmente. Leggere note di spezie ed eucalipto.

ABBINAMENTI

Italiana: Tagliatelle all'uovo con ragù di salsiccia di vitello e tartufo estivo

USA: Petto di faraona alla griglia con pomodorini arrostiti e prosciutto croccante

Asiatica: Straccetti di manzo saltati in padella e litchi.

PUNTEGGI

2019: 93/100 (James Suckling), 92/100 (Winescritic.com, Luca Maroni)

2018: 93/100 (Winescritic.com), 91/100 (James Suckling, Wine Advocate, Tom Hyland), 92/100 Luca Maroni

2017: 94/100 (James Suckling), 92/100 (Luca Maroni), 90/100 (Wine Advocate)

2016: 94/100 (James Suckling), 92/100 (Wine Advocate)

Produzione totale di Barolo 2020 Poderi Gianni Gagliardo

20.828 bottiglie e 600 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.