

*Poderi
Gianni Gagliardo*

BAROLO CASTELLETTO 2020

MGA Castelletto

Comune: Monforte d'Alba

Etimologia: da un antico castello, non più esistente.

128 Ha

Sottosuolo: Marne Sant'Agata

Terreno: evoluto

36% vigneto (di cui 60% Barolo)

Altitudine: 250-520 metri sul livello del mare

Esposizioni migliori: tra Est e Sud

15 proprietari

PODERI GIANNI GAGLIARDO a Castelletto

1,72 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Est

Terreno: terreno argilloso con buona quantità di calcare, soprattutto nella parte alta del vigneto. Povero di sostanza organica, che tende a mineralizzarsi.

Numero di piante: 8279

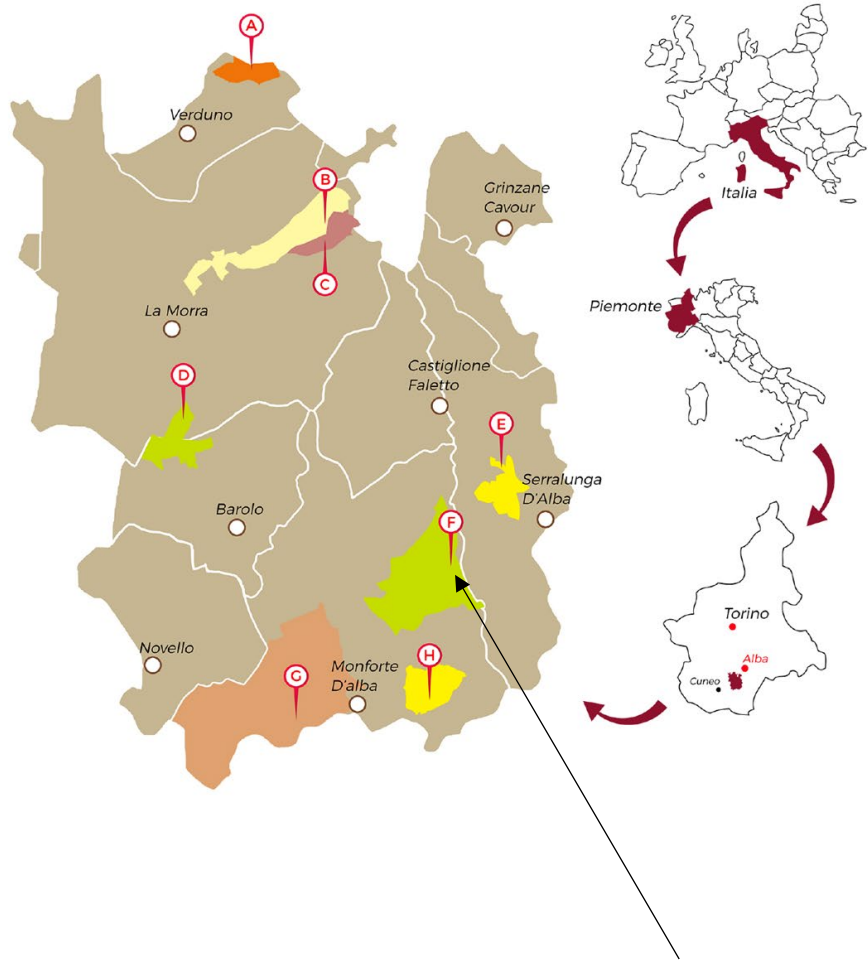
Cloni: 142-230 - Selezione massale Gagliardo

Epoca di maturazione: maturazione medio tardiva a causa dell'esposizione a Est



I NOSTRI CRU

- A. Monvigliero
- B. Santa Maria
- C. Serra dei Turchi
- D. Fossati
- E. Lazzarito
- F. Castelletto
- G. Bricco San Pietro
- H. Mosconi



DETTAGLI

Il vigneto Castelletto è un luogo magico. Qui c'è una delle maggiori biodiversità della zona del Barolo, ed è facile incontrare rapaci, cinghiali e caprioli. Si trova infatti all'imbocco di una stretta valle dove risiede un bellissimo bosco naturale. Questa posizione, insieme all'orientamento a est, ne fanno un vigneto dal microclima particolarmente fresco, con forti escursioni termiche nella stagione calda. In questo vigneto, anche in estate il terreno tende a rimanere umido più a lungo, e dopo le piogge è sempre piuttosto complicato tornare in vigna. Per questo motivo, la scelta della data di vendemmia è molto importante: in autunno, dopo le piogge, è possibile che il vigneto rimanga impraticabile anche per una settimana. È un vigneto con un equilibrio particolare che produce sempre grappoli molto piccoli e le operazioni di diradamento sono particolarmente delicate.

2020 A CASTELLETTO

Nel 2020 il germogliamento a Castelletto è avvenuto in modo molto regolare ed omogeneo, ma un'epoca molto anticipata rispetto alla media degli ultimi anni. Arrivavamo da un inverno mite ed un inizio di primavera molto caldo. La primavera piovosa ha creato riserve idriche sufficienti per tutta l'annata. Trattandosi di una parcella particolarmente fresca, Castelletto ha affrontato molto bene i picchi di calore di Agosto. Ne è risultato un grande equilibrio nel vigneto e uva perfettamente sana, raccolta al massimo della sua maturazione.

DATA DI VENDEMMIA: 9 Ottobre 2020

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Frutta rossa matura, melograno, papaya, frutta secca e lavanda. Al palato note speziate e grande equilibrio. Persistente e articolato.

ABBINAMENTI

ITALIA: Lasagne alla bolognese

USA: Polpette al forno avvolte nella pancetta

ASIA: Zuppa di alghe di manzo coreana (Miyeok-guk)

PUNTEGGI

2019: 96/100 (Winescritic.com), 93/100 (Luca Maroni), 92/100 (JamesSuckling.com), Gold Medal Merano

2018: 93/100 (JamesSuckling.com), 94/100 (Winescritic.com, Wine Advocate), 92/100 (Tom Hyland, Luca Maroni)

2017: 94/100 (Winescritic.com), 92/100 (Tom Hyland, Luca Maroni)

2016: 95/100 (JamesSuckling.com), 93/100 (Winescritic.com, Wine Advocate), GOLD Merano Wine Festival

Produzione totale Barolo Castelletto 2020 Poderi Gianni Gagliardo

2.809 bottiglie numerate e 150 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'inviatura 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 importanti.