DECUGNANO DEI BARBI

POURRITURE NOBLE 2016

Orvieto Classico DOC Muffa Nobile

STORIA

Decugnano dei Barbi si trova fra Orvieto e Todi, in Umbria. Documenti del 1212 testimoniano che le terre di Santa Maria di Decugnano erano di proprietà della Cattedrale di Orvieto e nel 1218 due presbiteri, Pietro e Giovanni, si dedicavano alla coltivazione dei vigneti.
Nel 1973 la proprietà passò al bresciano Claudio Barbi, il cui lavoro ha elevato la qualità dei vini della tenuta portandola ai più prestigiosi riconoscimenti internazionali. Oggi Enzo Barbi continua l'opera del padre con entusiasmo.

LA POURRITURE NOBLE A DECUGNANO

Grazie a condizioni favorevoli di temperatura e di umidità, dovuta a nebbie mattutine seguite da giornate chiare, calde e assolate, sull'uva già matura di certe nostre vigne, appare la *botrytis cinerea*. Essa si diffonde irregolarmente da un acino all'altro sul medesimo grappolo, da un grappolo all'altro e da una parte di vigna all'altra. L'uva matura, dorata, piena, con la pelle liscia, si trova di colpo leggermente disseminata di punti di spillo bruni. Il colore della pelle vira al rosa ed al malva tenero, diventando progressivamente marrone, prima che gli acini comincino a raggrinzirsi ed una muffa polverosa, color cenere, si manifesti a volte sulla loro superficie corrugata. Questi sono segni esteriori di un'attività chimica frenetica e di cambiamenti strutturali nel seno del chicco dell'uva, che porteranno una struttura fisica e chimica dei mosti completamente nuova. Si creano elementi nuovi estranei a qualsiasi altro vino: la botriticina, l'acido gluconico, le destrine ed il glicerolo, mentre la struttura molecolare della pelle dell'uva, decomposta dall'azione della botrytis, favorisce la liberazione dei tannini altrimenti trattenuti dalla pelle durante la pressatura. Il risultato di una trasformazione complessa è che un sapore nuovo è nato, un gusto meraviglioso e magico che non assomiglia a quello di nessun altro vino.

ANNATA

La 2016 è stata una buona annata. Una combinazione della giusta quantità di piogge durante l'anno, di temperature stabili e mai estreme, e di notti fresche d'estate hanno permesso di arrivare con uve sane fino alla seconda metà di settembre, quando la *botrytis cinerea* ha iniziato a svilupparsi sui grappoli. La vendemmia è avvenuta in due successivi passaggi, cogliendo solo i grappi sui quali attaccati dalla *botrytis cinerea*. L'arrivo di piogge a fine settembre non ha però permesso di effettuare un terzo passaggio e i grappoli rimasti nel vigneto sono così andati perduti.

VINIFICAZIONE

Le uve sulle quali si era sviluppata la *botrytis cinerea* sono state raccolte in due successivi passaggi, nella seconda metà di settembre. Arrivate in cantina, le uve sono state immediatamente pressate in maniera estremamente soffice. La fermentazione è avvenuta in un unico tino di acciaio ed è durata un paio di mesi. Il vino è stato imbottigliato nel Novembre 2021.

In questa annata sono state prodotte 1.200 bottiglie da 500ml.

ORIGINE

I vigneti sono esposti a sud est, piantati tra il 1998 e il 2006. Il suolo è sabbioso, ricco di calcio e marna che forniscono minerali essenziali al nutrimento della vite.

VARIETA':

55% *Grechetto*
40% *Sauvignon Blanc*
5% *Procanico*

DATI ANALITICI:

Alcool: 13%
Acidità Totale: 6,3 g/l
ph: 3,7
Residuo Zuccherino: 151 g/l

PUNTEGGI

Non Disponibili

Colacecchi Distribuzione Srl
Via della Stazione, 14/a, 06046 Norcia PG, Italia
info@enotecacolacecchi.it
Tel: 0743 816629 - 0743 816247
Cell. 331 6319766

COLACECCHI
DAL 1919