

# Vendemmia 2016



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Nell'ambito degli ultimi anni la vendemmia 2016 è stata certamente una delle più lunghe, in termini di durata. Il mese di Gennaio e la prima parte di Febbraio sono stati caratterizzati da temperature miti e scarse precipitazioni. Poi sul finire di Febbraio e per tutto il mese di Marzo le temperature sono scese e le precipitazioni sono state abbondanti così da fornire una buona riserva idrica al terreno. Il "freddo" tardivo ha generato un ritardo nella ripresa vegetativa di circa una decina di giorni rispetto all'anno precedente. La primavera è incominciata con piogge di entità apprezzabile che però non hanno causato danni fitopatologici in quanto abbinate ad uno stadio vegetativo non particolarmente sensibile con temperature medie non elevate. Il ritardo vegetativo si è protratto fino a fine estate, cominciata anch'essa in ritardo ma prolungata fino a fine Settembre. La vendemmia del Barbera si è svolta in due riprese di cui la prima il 29 di Settembre. La seconda il 9 di Ottobre. Il Langhe Nebbiolo è stato vendemmiato tra il 6 e l'8 Ottobre. I terreni in cui si coltiva Langhe Nebbiolo sono di composizione più sabbiosa ad un'altitudine inferiore (tra i 300 e i 340 m s.l.m) e questo ne determina l'anticipo di maturazione rispetto ai vigneti di Nebbiolo da Barolo.

Per quel che riguarda il Barolo invece la vendemmia si è svolta nella terza settimana di Ottobre. L'andamento climatico con temperature non troppo elevate e discreto sbalzo termico tra giorno e notte, ha favorito una maturazione completa sia dal punto di vista tecnologico che fenologico con buona acidità totale ma basso contenuto di acido malico, colore intenso, tannini di trama fitta ed elegante. Nel complesso il Barolo 2016 è caratterizzato da ottimo equilibrio, aromi intensi e persistenti, eccellente struttura e buona bevibilità fin da giovane ma credo che debba ancora crescere e darà il massimo di sé tra qualche anno.

# Harvest 2016



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

In recent years, the 2016 harvest was certainly one of the longest, in terms of duration. The month of January and the first part of February were characterized by mild temperatures and low rainfall. Then at the end of February and throughout the month of March the temperatures dropped and rainfall was abundant so as to provide a good water reserve to the soil. The late "cold" generated a delay in the vegetative restart of about ten days compared to the previous year. Spring began with appreciable rains which, however, did not cause phytopathological damage as they were combined with a not particularly sensitive vegetative stage with low average temperatures. The vegetative delay lasted until the end of summer, which also started late but lasted until the end of September. The Barbera harvest took place in two stages, the first of which was on 29th September. The second on October 9th. The Langhe Nebbiolo was harvested between 6 and 8 October. The soils in which Langhe Nebbiolo is grown are of a more sandy composition at a lower altitude (between 300 and 340 m a.s.l.) and this determines its maturation earlier than the Nebbiolo da Barolo vineyards. As far as Barolo is concerned, the harvest took place in the third week of October. The climatic trend with temperatures that are not too high and a discrete temperature difference between day and night, has favored a complete maturation both from a technological and phenological point of view with good total acidity but low malic acid content, intense colour, tannins with a dense texture and elegant. Overall, the 2016 Barolo is characterized by excellent balance, intense and persistent aromas, excellent structure and good drinkability from a young age but I think it still has to grow and will give its best in a few years

ATTILIO  GHISOLFI

Azienda Agricola Attilio Ghisolfi | Loc. Bussia 27 Cascina Visette 12065 Monforte D'Alba

Tel. +39-17378345 [ghisolfi@ghisolfi.com](mailto:ghisolfi@ghisolfi.com)

[www.ghisolfi.com](http://www.ghisolfi.com)