



Giovanni Canonica Barolo 'Paiagallo' 2016

Producent/Vinmakare: Giovanni Canonica

Klassifikation: DOCG Barolo

Druvsort: 100 % Nebbiolo

Geografi: Paiagallo*, Barolo, Piemonte.

1,5 hektar gamla stockar som växer den kalkrika jorden nord-väst strax ovanför byn Barolo.

Vitikultur: Helt naturlig odling. Allt arbete sker manuellt i vingården. Ingen kemisk besprutning eller konstgödsel används.

Vinifikation: Avstjälkning och lång maceration på 30-40 dagar utan temperaturkontrollering (bland annat utomhus under tak!). Jäsningen sker spontant i gamla träkar. Vinet pressas med vertikalpress för hand, och tappas genom gravitation till gamla botti om 40-50 hl. Där lagras det i 36 månader innan det buteljerades oklarat, ofiltrerat och med en liten tillsats av svavel.

Övrigt: Giovanni Canonica är en dold legend som tillhör den gamla skolan i Barolo. Där driver han en agriturismo och gör sina viner i källaren i samma hus. Tidigare har han gjort vin med Rinaldi och Bartolo Mascharello och är en av de som bevarar den klassiska stilen att göra vin. Han brukar jorden för hand, helt utan bekämpningsmedel. Ett krävande jobb i den branta sluttningen strax nedanför Marchesi di Barolo's gamla hus, troligtvis en av de första vingårdarna i Barolo. Han gör även en liten del Barbera men det säljs antingen lokalt eller är huvudsakligen för egen konsumtion.

För många odlare är 2016 inte bara episkt utan karriärsdefinierande viner! Ett år med extraordinär balans och harmoni. Detta tack vare att året började långsamt, inge chockhändelser under växtsäsongen och ingen överdriven värme. Sommaren var lite varmare än vanligt men vältajmat regn i juli och augusti balanserade upp det hela. Men det viktigaste av allt är att kvällstemperaturen började sjunka i september som gjorde att de kunde börja skörda hela 5 dagar senare en genomsnittlig start. Många valde därför att förlänga skalmacerationen vilket är ett tydligt tecken på friska druvor och ett riktigt bra år!

*De finns några få andra som äger mark i Paiagallo men Giovanni är den ända som buteljerar den under egen etikett.

