

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Superiore

Ad Majora

Vellutato, elegante e fragrante

Spicca l'ottimo equilibrio tra freschezza, note di confettura e floreali che la rendono sempre piacevole.

Vitigno: Barbera coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile.

Vitigno generoso dalla grande vigoria, grazie alla sua rusticità e alle determinanti operazioni di sfogliatura e diradamento per la produzione di grappoli piccoli e pregiati, ha permesso l'ottenimento di un eccellente vino.

Vendemmia: cade nei primi giorni di ottobre con cernita manuale, solitamente ritardata ai fini di una completa maturazione del frutto, riduzione della componente acida e incremento generale della qualità.

Vinificazione: L'uva viene diraspata delicatamente con lieve pigiatura e successiva macerazione statica a freddo sulle bucce di 1 giorno per favorire i naturali processi enzimatici. Fermentazione alcolica a 24° C per 15-20 giorni con frequenti follature per favorire la produzione del ricco corredo aromatico e una buona estrazione degli antociani autori del colore intenso di questo vino.

Affinamento: in botticelle di rovere usurate di 4- 6 mesi per mantenere i profumi più freschi e delicati di cui il primo mese sui lieviti acquisendo volume, grassezza e le caratteristiche note di frutti rossi e fiori, vellutate e fragranti. Maturazione in bottiglia di sei mesi durante il quale il vino si ammorbidisce, le note floreali e fruttate crescono, ampliandosi e compaiono quelle più complesse di spezie, lacca e cioccolato.

Consiglio per il servizio: Temperatura: 16-18°C e consumarlo in 10 anni.

Abbinamenti: Vino dalla piacevolezza immediata, è adatto anche all'abbinamento a piatti ricchi di salse o maggiormente grassi: antipasti sia caldi che freddi, primi piatti e torte salate, secondi di carni bianche o rosse di diversa tipologia, Bovina, Ovina o Suina, e formaggi da freschi a media stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso e riflessi violacei molto intensi.

Profumo: sentori di fruttato, nei vini giovani, e di austerità, per quelli più evoluti con note di prugna e di mora, di confettura; intenso bouquet floreale e speziato. Si distingue per la piacevolezza degli aromi e la sua armonica completezza.

Gusto: pieno, fresco e fragrante con richiami alle intense note di fiori e frutti rossi dalla sensazione setosa e persistente di dolce morbidezza.

Caratteristiche Vigneto

Zona di origine: La Morra e Roddi d'Alba.

Esposizione: Est

Altitudine media: 250-270 m slm

Anno di impianto: 2020

Suolo: Marne di Sant'Agata sabbiose - Marne di Sant'Agata Fossili

