

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Superiore

Setoso, austero con spezie e confettura

Ampia dotazione organolettica che spazia dalle note di frutta matura alle spezie, da quelle floreali a quelle di grafite e di pasticceria.

Vitigno: Barbera coltivato a Guyot con viticoltura sostenibile. Vitigno generoso dalla grande vigoria e rusticità, grazie all'età media delle vigne superiore ai 30 anni, alle determinanti operazioni di sfogliatura estive e diradamento con l'eliminazione delle ali dal grappolo all'invaiaitura, porta al raggiungimento di grappoli piccoli e molto pregiati.

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 25 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: affinamento in botti di rovere per un periodo superiore ai 2 anni 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 oltre sei mesi durante il quale il vino si ammorbidisce, le note floreali e fruttate crescono, ampliandosi. Compaiono quelle più complesse di spezie, cioccolato e il vino si

Consiglio per il servizio: Temperatura: 16-18°C. La sua generosità lo rende un vino poliedrico. Consumo in 10-15 anni.

Abbinamenti: Vino dalla grande eleganza e piacevolezza, è adatto anche ad accompagnare portate con salse o maggiormente grassi: antipasti, primi piatti, torte salate, secondi di carni bianche, anatra soprattutto e carni rosse di diversa origine: Ovina, Suina o Bovina e formaggi di media stagionatura.

Note di degustazione

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei e cardinalizi.

Profumo: note di viola e confettura di frutti rossi, mora, ciliegia e prugna. Con l'affinamento compaiono toni speziati, sentori di ciliegie sotto spirito cacao amaro e grafite.

Gusto: vellutato ed avvolgente con intense note di fiori e frutti rossi che si ripropongono. Appena accennata l'elegante vena acidula che conferisce freschezza, moderata dalla sensazione setosa e persistente di dolce morbidezza, di note tostate e dalla sensazione di polvere di cioccolato amaro.

Caratteristiche Vigneto

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

Esposizione: Est

Altitudine media: 250-270 m slm

Anno di impianto: 1965-1990

Suolo: Marne di Sant'Agata Fossili miste a sabbiose.

