



BARBERA D'ALBA

Denominazione d'origine: Barbera d'Alba doc.

Vitigno: Barbera 100%.

Zona di produzione: vecchi vigneti impiantati a partire dal 1970 nel comune di Barbaresco.

Esposizione solare: est, sud est.

Coltivazione: impianti condotti a Guyot con severi diradamenti estivi. Nella coltivazione si segue il metodo della lotta integrata in difesa della vite per abbattere drasticamente l'impatto ambientale dei trattamenti.

Vendemmia: si svolge in epoca tardiva, tra fine settembre e inizio ottobre.

Vinificazione: in rosso con macerazione sulle bucce per 7-8 giorni; la fermentazione si svolge in contenitori di acciaio a temperatura controllata attorno ai 25°- 27°C.

Maturazione: avviene in piccole botti di rovere da 1000 litri per 12 mesi. A seguire, il vino trascorre circa 3 mesi in contenitori di acciaio prima dell'imbottigliamento.

Affinamento: il vino riposa in bottiglia per 2 o 3 mesi prima di essere avviato al mercato.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: ha un vivo colore rubino cardinalizio, profumo elegante, intenso e vinoso, con note fruttate che richiamano la mora e la prugna; in bocca è pieno, caldo e giustamente acido, ricco di corpo e struttura e lascia un lungo retrogusto fruttato.

Come gustarlo: si serve attorno ai 14-16°C, per accompagnare salumi cotti, carni bollite e stufate, formaggi di media stagionatura. Se ben conservato, mantiene le sue caratteristiche migliori fino a 7 o 8 anni dalla vendemmia ed oltre.