

"La Marchesa" Barbera d'Alba Doc

"La Marchesa" è il marchio aziendale che ricorda la zona collinare più amata dalla contessa proprietaria del castello di Castellinaldo, dove si produceva il vino più apprezzato alla mensa della casata nobiliare.

Vigneto: La Marchesa, vigneto collinare in comune di Castellinaldo d'Alba

Anno d'impianto: 2006

Vitigno: Barbera 100%

Esposizione: Sud

Suolo: misto marnoso e sabbioso

Coltivazione: i filari assecondano l'andamento del versante collinare, sono impiantati a contropalliera bassa e potati secondo il sistema a Guyot. La loro coltivazione, prevalentemente manuale, è ispirata al massimo rispetto dell'ambiente. Il terreno è concimato solo con materie organiche e con il sovescio vegetale nell'interfilare. Molto attenta è la difesa antiparassitaria, condotta con i trattamenti strettamente necessari e con principi attivi indicati dalla lotta integrata.

Vendemmia: le uve sono raccolte a mano con attenta selezione dei grappoli nella prima parte di ottobre.

Vinificazione: giunte in cantina, le uve sono immediatamente pigiate e dirasate. La fermentazione è condotta alla temperatura controllata di 30° C in vasche d'acciaio con quotidiani rimontaggi e follature. La macerazione si protrae per 8-10 giorni.

Maturazione: dopo la svinatura, il vino matura per 12 mesi parte in acciaio e parte in grandi botti di rovere di Slavonia. Dopo l'imbottigliamento, il vino affina in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note gustative: il colore è rubino cardinalizio con sottili riflessi granata, il profumo ricco e avvolgente con note di confettura di mora e prugna. I sentori eterei e speziati si accentuano con il passare del tempo. Il sapore è pieno e strutturato, caldo e intrigante.

Abbinamenti: a tavola ama i piatti importanti, le carni rosse, anche stufate, e i formaggi di buona stagionatura.

Servizio: è consigliabile servirlo a 16-18°C in grandi calici a tulipano.

Conservazione: conservato in bottiglia coricata, al riparo dalla luce e da vibrazioni, a temperatura di 14°-16° C dà il meglio di sé fino a 7 o 8 anni dalla vendemmia.