

Barbera d'Alba Doc

Vigneto: alcuni vigneti collinari situati nel comune di Castellinaldo d'Alba

Anni d'impianto: 1990, 2005 e 2010

Vitigno: Barbera 100%

Esposizione: da Sud a Sud-est

Suolo: terreno misto, marnoso e sabbioso

Coltivazione: sulle colline i filari di Barbera sono impiantati a contropalliera bassa e potati a Guyot. La coltivazione è prevalentemente manuale ispirata al massimo rispetto dell'ambiente. Moderate sono le operazioni di concimazione (solo con sostanze organiche o con il sovescio vegetale nell'interfilare) e di difesa antiparassitaria (solo trattamenti con principi attivi poco impattanti sull'ambiente).

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

Vinificazione: in cantina, le uve vengono pigiate e diraspate e poi il mosto fermenta in vasche di acciaio alla temperatura controllata di 30° C con quotidiani rimontaggi e follature. La macerazione si protrae per 6-8 giorni.

Maturazione: dopo la svinatura, il vino matura per 6 mesi in contenitori di acciaio e, dopo l'imbottigliamento, si affina in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note organolettiche: il colore è rubino con tonalità cardinalizie, il profumo è ricco di note floreali e fruttate, in particolare di confettura di frutti rossi. Il sapore è pieno ed elegante, con piacevole nota acidula.

Abbinamenti: a tavola apprezza i piatti di entrata di struttura, le paste ripiene e le carni rosse bollite e arrosto, oltre ai formaggi di media 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 6 o 7 anni dalla vendemmia.