



Barbera d'Alba doc

Vitigno: Barbera

Zona geografica: San Biagio e Pria: vigneti storici siti nel Comune di La Morra. Il primo è costituito da marne calcaree, è caratterizzato da un grande equilibrio vegetativo utile alla produzione di grappoli molto piccoli e qualitativamente pregiati. Il secondo terreno, il cui nome trae origine dalla voce dialettale che anticamente corrisponde al termine “Pietra”, è argilloso e calcareo, con vene di tufo e di sabbia.

Vendemmia: ottobre. Considerata la buona energia vegetativa che contraddistingue la varietà Barbera, sono determinanti le operazioni manuali di sfogliatura e diradamento durante l'estate. Segue un'ulteriore cernita dell'uva in sottozona durante la raccolta e in cantina all'atto della pigiatura. La resa per ettaro oscilla tra i 60 e 70 q/Ha.

Vinificazione: macerazione di 15-20 giorni, in vasche di acciaio a temperatura controllata, per evitare il rischio di surriscaldamento delle vinacce con delicate ma frequenti follature, allo scopo di ottenere una buona estrazione degli antociani, responsabili del colore intenso di questo vino. La massa viene lentamente rimescolata all'interno della botte, mediante lunghi rimontaggi, per stimolare i processi enzimatico-fermentativi e sviluppare il corredo aromatico del vino.

Affinamento: circa 3 mesi in botti di rovere francese, ultimato da 6 mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino e riflessi violacei molto intensi.

Profumo: sono suggestivi i profumi di frutta, con note di prugna, di mora e di speziato. Contribuisce a definirne il bouquet l'aroma floreale.

Gusto: pieno, avvolgente, con intense note di fiori e frutti rossi. Tipicamente presente una piacevole vena acidula che conferisce fragranza e freschezza, moderata dalla sensazione di dolce, data dalla morbidezza.