



Barbera d'Alba doc "Superiore"

**Vitigno:** Barbera.

Una più scrupolosa gestione delle rese, la rivisitazione tecnica dei processi di vinificazione e di affinamento hanno permesso a questo vino di raggiungere un notevole valore qualitativo ed ampi consensi.

**Zona geografica:** San Biagio. Vigneto storico sito nel Comune di La Morra. Terreno calcareo. Le vigne hanno un'età media superiore ai 30 anni e sono caratterizzate da un grande equilibrio vegetativo e dalla produzione di grappoli molto piccoli e pregiati.

**Vendemmia:** ottobre, è ritardata ai fini di un'ottimale maturazione del frutto, legata alla riduzione dell'acido malico e salificazione dell'acido tartarico. Il diradamento manuale dell'uva prevede, in particolare, l'eliminazione delle ali dal grappolo durante l'inviatura. La resa per ettaro è molto bassa: 50-55 q/Ha.

**Vinificazione:** la macerazione delle vinacce dura circa 15-20 giorni, in vasche di acciaio termocondizionate, con delicate e frequenti follature, allo scopo di garantire un buon rimescolamento della massa, stimolando i processi fermentativi ed enzimatici e favorendo la produzione della frazione aromatica, in particolare delle note fruttate.

**Affinamento:** appena svinato, il vino - ancora torbido - viene messo in barili di rovere francese da 225 lt, a completare la fermentazione malolattica e lasciato riposare sulle fecce nobili fino a marzo. In questo periodo aumenta la morbidezza e la struttura del vino si amplia. Travasato, rimane ancora in legno per un totale di 18 mesi, a cui seguono ulteriori 6 mesi in bottiglia.

**Colore:** rosso rubino con riflessi cardinalizi.

**Profumo:** fresco, avvolgente, dai suggestivi sentori di fruttato nei vini giovani, quali la mora, la ciliegia, la prugna, la confettura. Con l'affinamento prevalgono aromi più evoluti ed austeri come la cannella, la vaniglia.

**Gusto:** pieno, generoso, con una vena acidula che offre fragranza e freschezza, moderata da una nota di dolce, data dalla morbidezza.