



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.