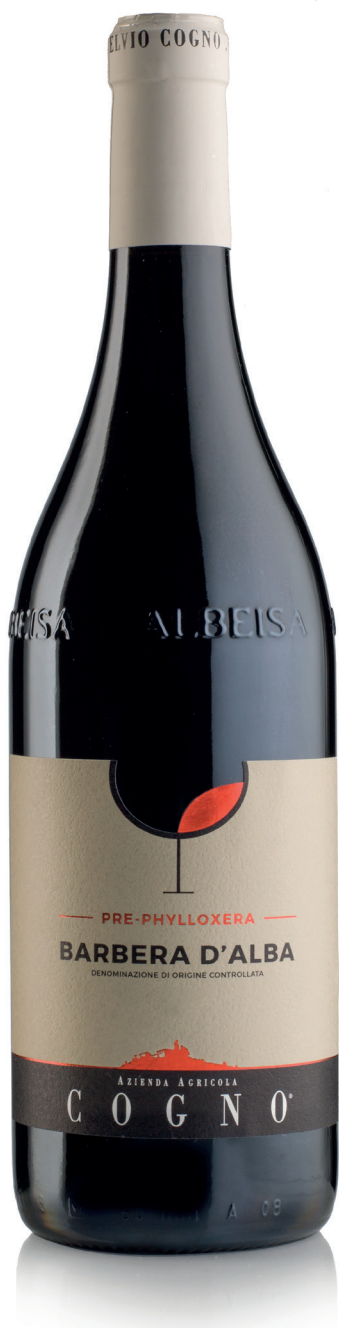


BARBERA D'ALBA DOC "PRE-PHYLLOXERA"



Superficie: 0,25 HA

Vitigno: Barbera Vitis Vinifera

Densità: 4500 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 520 metri s.l.m.

Bottiglie prodotte in media: 2000

Epoca vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 12 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia

Permanenza sui lieviti: 60 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Presenta un colore rosso rubino scuro, brillante, con riflessi violacei intensi. I profumi sono avvolgenti, armonici e profondi, con evidenti note speziate al primo impatto e note fruttate di lampone, fragola e ciliegia matura.

Piacevoli armonie di fiori selvatici sul finale. In bocca il vino si presenta di grande struttura, fresco e dotato di ottima acidità e grande bilanciamento, dalla avvolgente trama tannica, con sapori che richiamano l'amarena, le more e la prugna.

Suggerimento: vino dalla grande versatilità, si esalta con i primi piatti a base di sugo di carne, ma anche con la carne rossa e selvaggina. Non disdegna i formaggi ricchi di sapori, salati o stagionati.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Note

Prodotto in una delle ultime vigne arcaiche di Langa, museo a cielo aperto della viticoltura di un tempo, di età superiore ai 100 anni, le uve derivano da piante prive di innesto e propagate per propaggine, che dunque hanno mantenuto intatte nel corso dei decenni tutte le originali caratteristiche della Barbera. La vigna, dotata di eccellente esposizione e di terreni sabbiosi-calcarei, situata in Frazione Berri di La Morra, garantisce la naturale protezione delle viti dall'attacco della fillossera e conferisce al prodotto una veste esclusiva e unica, che miscela con intrigante semplicità le più tipiche suggestioni del vitigno con le caratteristiche donate da un microclima e una altitudine particolarmente favorevoli. La produzione per ettaro, molto bassa, garantisce una concentrazione organolettica di rara intensità e ricchezza, per un vino che viene affinato in botti di rovere atte al lento sviluppo degli aromi primari. Gradevole e raffinato, complesso anche se gustato giovane, è un prodotto che non teme l'affinamento in bottiglia, esprimendo la sua concreta unicità anche a distanza di anni.