



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2020



L'annata 2020 è stata nella norma senza eccessi termici prolungati o lunghe fasi piovose/siccitose. Ne risulta una piena maturazione dell'uva barbera grazie alla ottima posizione della vigna in esposizione sud-ovest ad una altitudine di 400 metri ed alla buona presenza di sabbia nel suolo.

Comune: Diano d'Alba

Superficie: 0,6 ha

Esposizione: Sud-ovest

Vitigno: 100% Barbera

Gradazione alcolica: 15%

Anno di impianto: 2001

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso calcaree con intercalazioni di sabbia e arenarie che formano un suolo giovane, povero di sostanza organica e di tessitura franco limosa

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 8 giorni a 27-28°C.

Lieviti: selezionati

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere e barriques francesi usate e per almeno sei mesi in bottiglia.

Capienza delle botti: 2,5 hl — 25 hl

Numero medio di passaggi: 3

Produzione: 7400 bottiglie

Formato: 0,75 L



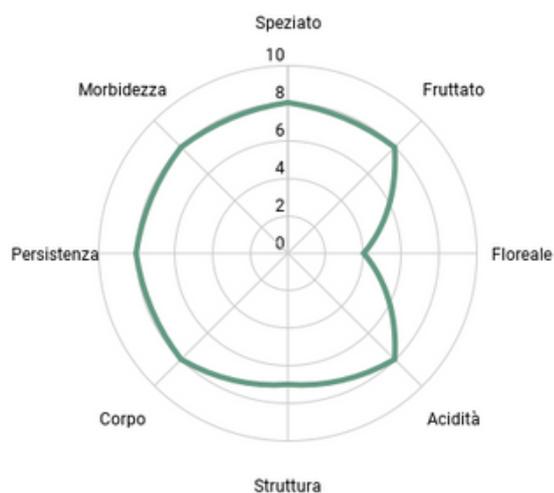
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2020

Colore: limpido, rosso rubino molto intenso con riflessi color porpora. Molto consistente alla vista.

Olfatto: profumo molto intenso e complesso. Fine soprattutto di spezie come il pepe, la vaniglia che si uniscono ad un erbaceo che rende il profumo "sapido" e dolce allo stesso tempo. Molto fine il fruttato di mora e di confettura che si apre subito dopo. La cannella ed il chiodo di garofano fanno da contorno al profumo etereo e ampio.

Gusto: Secco, caldo e morbido. Si apre in bocca con lo speziato ma subito avvolto da un frutto maturo di mora e mirtillo, elegante e ampio. L'acidità si unisce da subito a questo insieme donando vitalità. Il gusto evolve poi nella consistenza delle bacche di rosa unito ad un tannino finissimo e setoso che permane nel palato assieme ad un frutto che sembra ringiovanire in una mora fresca. La vaniglia ed il sentore di rovere completa il quadro gustativo. Nel complesso risulta abbastanza sapido, di corporatura robusta ma ben equilibrata. Fine, intenso, armonico e persistente.

Abbinamenti gastronomici: La sua pienezza si addice ai piatti di carni rosse stufate e bollite, salse ricche e saporite, ed ai salumi. Servire a 18°C.



BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE