

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2014

Selezioni Varietali



“ Aldo sostiene che la Barbera sia il vino che più assomiglia al mio carattere. È sufficiente un briciolo di curiosità e di pazienza, per vederlo sbocciare e svelarsi nella sua schietta e ricca personalità. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: La nostra Barbera d'Alba DOC proviene da suoli antichi, riconducibili a tre epoche geologiche diverse: il tortoniano, il serravalliano e il messiniano. L'assemblaggio dona vita a un vino raffinato e sapido, intrigante e complesso ma facile da abbinare a tutti i piatti.

VARIETA': 100% Barbera

VIGNETI E TERROIR: I vigneti Fossati e San Pietro (nel Comune di Barolo) sono ricchi di marne bianche, che conferiscono al vino delicatezza e fresche note di frutta rossa selvatica. La vigna Piedicucche (Comune di Novello) presenta terre più scure, ricche di argilla e ferro, che donano al vino volume e struttura. La formazione Serravalliana (nota comunemente come Elveziana) del vigneto Bricco Bertone (Comune di Sinio), più calcarea e soprattutto più antica, caratterizza i vini con sfumature più scure, di frutta nera, incenso e cuoio. Le caratteristiche dei vigneti del Passau e del Fontani, nella frazione Vergne, permettono di fondere tra loro i vigneti dalle caratteristiche aromatiche più spiccate.

ANNATA: Annata fresca e dalla maturazione estremamente lenta, che ha permesso di valorizzare l'espressione di territorio e la mineralità di tutti i vitigni. Inverno mite e primavera anticipata, con una ripresa vegetativa precoce. L'estate è stata caratterizzata da un buon accumulo idrico e da notti fresche e ventilate. Vendemmia molto tardiva.

Le non elevate temperature massime del mese di agosto hanno contribuito a conservare la freschezza tipica di questa varietà, bilanciata dalla ricchezza di sostanze fenoliche di questa annata.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia del Barbera avviene nella seconda metà di settembre. Tutto il processo di raccolta e selezione avviene manualmente. La fermentazione dura in media 15-20 giorni.

AFFINAMENTO: Fermentazione malolattica, d'obbligo per questa varietà, e maturazione per circa 12 mesi, parte in botti di rovere neutre e parte in acciaio inox, completano l'opera della natura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Grandissima persistenza e equilibrio, con un finale vellutato. Il colore rosso con riflessi violacei, rimanda alla dolcezza di una frutta scura di raffinata eleganza. Intenso e ricco al naso, è al tempo stesso fresco e armonioso: note floreali e fruttate lasciano posto a fieno, tabacco e spezie. Al palato nuovamente frutta e note di grafite creano giochi di volume come in un tessuto damascato.