

# BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## SUPERIORE 2013

Selezioni di Vigneto



“Una Barbera che baroleggia’ è l’espressione con cui i vecchi contadini parlavano di certe Barbere speciali, dopo un adeguato invecchiamento. È ciò che chiediamo alla nostra Barbera Superiore: di esprimere nel tempo le sue mille, emozionanti e profonde sfaccettature.”

Aldo Vaira

**DESCRIZIONE:** La Barbera Superiore è una selezione dei vigneti migliori. Migliori, per noi, sono i vigneti più anziani (Bricco delle Viole) e quelli con i suoli più poveri di vigore (Bricco Bertone). È la magia della vite: queste piante apparentemente “affaticate” più svantaggiate producono i grappoli più belli e gli acini più croccanti e gustosi. La Barbera Superiore è un vino di grande forza aromatica, struttura, energia e longevità. Una Barbera che parla il linguaggio dei terroirs da cui arriva.

**VARIETA':** 100% Barbera

**VIGNETI E TERROIR:** Fino al 1998, la Barbera Superiore era una selezione delle Barbere del Bricco delle Viole, vigneto che svetta sulla collina occidentale del paese di Barolo. Il suolo è composto da marne argillose, chiare, ricche di magnesio e manganese, con un limitato tenore di ferro. La nostra famiglia è orgogliosa di conservare i vecchi ceppi di Barbera in mezzo ad un fiorire di appezzamenti di Nebbiolo. Il vigneto Bricco Bertone, alla sinistra orografica del torrente Talloria, ha la stessa origine e la stessa qualità dei grandi cru di Serralunga d’Alba, con cui confina. La particolare conformazione e natura dei terreni, le elevate pendenze, l’essere inserito tra il Talloria, da una parte, e un bellissimo bosco dall’altra, ci hanno fatti innamorare a prima vista di questa azienda. La logica conseguenza è un grande rispetto per questa natura incontaminata.

**ANNATA:** L’annata è iniziata in ritardo, ma ha subito una virata molto positiva a partire dal mese di luglio. Un agosto e un settembre piuttosto caldi hanno condotto verso una delle più belle vendemmie di questi anni. Si tratta di un’annata davvero intrigante per la Barbera. È caratterizzata da grande freschezza aromatica, con aromi di bacche selvatiche, incenso, cenere, cenni di erbe di campo. Al palato, si distingue per la sapidità e l’eccezionale lunghezza gustativa.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** Nel 2013, la vendemmia per la Barbera Superiore è iniziata il 14 ottobre. La raccolta, così come il trasporto in piccole cassette, sono effettuati manualmente per conservare integri i frutti. Una triplice selezione assicura la migliore qualità delle uve: dapprima in vigna, osservando i grappoli sulla pianta, ed in seguito con una doppia cernita in cantina. La macerazione ha avuto una durata eccezionale: circa 35 giorni, prima della svinatura. Il tepore della primavera ha aiutato l’avvio della fermentazione malolattica, indispensabile per smussare l’acidità della Barbera e far sbocciare il vino.

**AFFINAMENTO:** 22 mesi in botti da 25hL di rovere Slavonia e qualche pièce di secondo passaggio.