

Barbera d'Alba DOC

Comune: La Morra

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte, ai confini con la Liguria.

Esposizione solare: Nord-Est

Altezza s.l.m.: circa 250 m. in media

Vitigno: Barbera in purezza

Superficie: circa 1 ettaro

Ceppi per ettaro: 5000

Resa per ettaro: in media 70 / 75 quintali di uva per ettaro

Bottiglie prodotte: 7.000 circa

Anno di impianto: tutte le vigne sono state reimpiantate tra il 1970 e il 1990

Tipo di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 6 giorni circa, poi si svina e si concludono le fermentazioni alcolica e malolattica in acciaio. Sempre in botti di acciaio si affina per 6 mesi circa, fino al mese di aprile/maggio, quando viene messo per 2-3 mesi ad ossigenarsi in piccole botti di legno, tutte usate, quindi il legno non interviene sul sapore. Infine si può imbottigliare senza filtrazioni o chiarifiche, di norma nel mese di luglio.

Colore: rubino vivo con riflessi violacei; delicato profumo di frutti a bacca nera. Di medio corpo, armonico e vellutato, di giusta acidità caratteristica del vitigno.

Annata: non ci sono differenze sostanziali tra le diverse annate, solo il 2003 è un po' più concentrato grazie all'estate eccezionalmente calda ed asciutta.

Abbinamenti: primi piatti leggeri come Tajarin o Agnolotti al burro e salvia.

Temperatura consigliata: 17°-18°.

Da bersi: Non è adatto ad un lunghissimo riposo in cantina ma si beve bene anche dopo 5-6 anni.

Gradazione alcolica: 13,5%

Estratto netto g/l: 28,9

Acidità g/l: 5,9

