

Barbera d'Alba DOC Cascina Nuova

Comune: La Morra

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

Esposizione solare: Sud / Sud-Est

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

Vitigno: Barbera in purezza

Superficie: 1,3 ettari

Ceppi per ettaro: 5000

Resa per ettaro: in media 40 quintali di uva per ettaro

Bottiglie prodotte: 5.000 circa

Anno di impianto: sono le vigne più vecchie di barbera risalenti agli anni 60

Tipo di allevamento: guyot.

Vinificazione: macerazione con le bucce in rotofermentatori a temperatura controllata per 7 giorni circa, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica in acciaio (20 giorni circa). Successivamente il vino viene messo in barriques, 70% nuove e 30% di secondo passaggio, dove viene effettuata la malolattica semplicemente mantenendo la temperatura sui 20 gradi per un paio di mesi, e rimane in barriques per un totale di 18 mesi. Infine si lascia decantare in vasche di acciaio e si può imbottigliare senza filtrazioni o chiarifiche, di norma nel mese di luglio.

Colore: rubino-violaceo molto denso. Aroma polposo e invadente: giusto equilibrio tra freschezza di viola e frutti neri maturi con le spezie esotiche vanigliate conferite dall'affinamento in legni nuovi. Corpo pieno ed armonico, alleggerito dalla giusta acidità caratteristica del vitigno.

Annata: il 1996, 1999, 2001, 2004, 2006 e 2009 sono ben strutturati e corposi.

Più fini e freschi il 1994, 1995, 1998, 2005, ed il 2008 particolarmente armoniosi e piacevoli da bere.

Più morbidi, rotondi e corposi il 1997, 2000, e 2007.

Il 2003 è particolarmente dolce, denso e concentrato, mentre non è stata prodotta l'annata 2002 perché una grandinata ha compromesso lo standard qualitativo che ci prefiggiamo per questo cru.

Abbinamenti: primi piatti dal sapore ricco, con ragù di carne o fegatini; fritto misto piemontese; bollito misto con salse; Bagna Cauda.

Temperatura consigliata: 18°.

Da bersi: non richiede necessariamente un lungo affinamento in bottiglia, anche se la sua notevole struttura ben supportata da una giusta acidità lo permette.

Gradazione alcolica: 15%

Estratto netto g/l: 29,2

Acidità g/l: 5,8

