



MARCHESI DI BAROLO
Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO: Barbera minimo 85% e Nebbiolo massimo 15%

ZONA DI PRODUZIONE:

La Barbera d'Alba è il più tradizionale dei vini piemontesi. L'uva proviene da vigneti caratterizzati da terreni prevalentemente calcareo argillosi, alternati a strati di marne biancastre, in grado di assicurare al vino una struttura eccellente e dotarlo di un carattere vigoroso ma equilibrato. Il disciplinare di produzione consente di vinificare il Barbera d'Alba anche in assemblaggio con una piccola percentuale (fino al 15%) di Nebbiolo d'Alba, per accrescerne finezza ed eleganza. Le Cantine dei Marchesi di Barolo utilizzano questa opportunità che, unitamente alla scelta delle posizioni dei vigneti e all'attenzione alla perfetta maturazione dei grappoli, consente di ottenere un vino più morbido, con maggiore struttura, ma di ridotta acidità.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Le viti vengono allevate a contropalliera col sistema Guyot su colline di buona pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. La macerazione sulle bucce dura circa 8 giorni, intervallando frequenti rimontaggi per permettere al mosto di appropriarsi di tutti gli oligoelementi presenti e di estrarne delicatamente il materiale colorante. La svinatura si ha quando il prodotto è quasi completamente secco.

AFFINAMENTO:

L'invecchiamento nelle tradizionali botti di rovere di Slavonia contribuisce a rendere il vino più armonico ed accrescerne la finezza del bouquet. La sensazione dolce è dovuta essenzialmente alla moderata acidità ed alla delicatezza dei tannini. Il Barbera d'Alba raggiunge la maturità dopo 2 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e i 6 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Il colore è rosso rubino carico, con sfumature porpora. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente. Netta, ma ben amalgamata con le restanti sensazioni, la nota boisée.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

La Barbera è vino da tutto pasto, completo in ogni occasione. Si accompagna egregiamente ad antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti e secondi piatti di carne, bollita o arrosto, ma esalta oltremodo anche i tradizionali minestrini. E' compagno ideale di spuntini con salumi freschi e formaggi a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C

GRADO ALCOLICO: 14% Vol



*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
22 a 24/04/2014. (1º dia)*