



HOME

LA TENUTA

I VIGNETI

I VINI

GALLERIA FOTOGRAFICA

CONTATTI

CLASSICI

- BAROLO DOCG
- BARBARESCO DOCG
- BARBERA D'ALBA DOC
- DOLCETTO D'ALBA DOC
- FIULOT BARBERA D'ASTI DOC
- GRIGNOLINO D'ASTI DOC
- ROERO ARNEIS DOCG
- MOSCATO D'ASTI DOCG

BARBERA D'ALBA

2014 **Classificazione:** Barbera d'Alba DOC

2014

Varietà: Barbera 100%

2013

2012

2011

2010

2009

2008

2007

2006

2005

2004

2003

2002

2001

2000

1999

1998

1997

Provenienza e suolo: Vigneti della zona di Barbaresco, Treiso, Alba e Barolo. Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso.

Note degustative: Colore rosso rubino con riflessi violetti. Profumo vinoso, floreale (rosa) fresco di frutta matura con note speziate dovute al passaggio in legno. Sapore pieno ed armonico. Essendo un vino molto versatile e data la sua rotondità si abbina bene ad un'ampia varietà di piatti, per esempio ai fritti o al bollito di tradizione Piemontese. Servire ad una temperatura di 16°C.

Clima: L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto, viste le avverse condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie ad un favorevole finale di stagione.

La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto all'anno precedente ma l'estate piovosa (oltre la media) ha favorito gli attacchi fungini compromettendo la quantità di uva prodotta.

Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati indubbiamente positivi dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, favorendo la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro fenolico.

Arneis e Moscato presentano tenori di zucchero molto simili alla precedente vendemmia uniti ad acidità sostenuta.

Per le varietà a bacca rossa fattore comune è l'elevata quantità sia di antociani che di polifenoli con vini sicuramente colorati e sostenuti da una buona acidità.

Vinificazione: Le uve sono sane, con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti (zuccheri, acidi e polifenoli). L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura di 28/30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà dicembre. L'affinamento è durato circa 10 mesi in botti di rovere da 27, 53 e 77 hl. A ciò ha fatto seguito un periodo di affinamento di 4 mesi in bottiglia presso le nostre cantine, prima della spedizione.

Prunotto



Safra 2014. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015