

http://www.brezza.it/pagine/ita/vini/barbera_muscatel.lasso



BREZZA

Barbera d'Alba Cannubi Muscatel 2008

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 0,8954 Ha

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 300 m.

Terreno: Argilloso-Limoso

Tessitura: Sabbia 30,5%, Limo 36,8%, Argilla 32,7%

Vitigno: Barbera

Forma di allevamento: Controspalliera

Portainnesto: 420 A, SO4

Sistema di potatura: Guyot Tradizionale

Sesti d'impianto: 0,8 m x 2,5 m

Densità: 5.000 Ceppi/Ha

Produzione: ca.7.000 Kg/Ha

Anno d'impianto: 1942

Caratteristiche morfologiche del terreno

La formazione geologica che caratterizza questa sottozona sono le cosiddette MARNE DI SANT'AGATA FOSSILI. Originatesi da una sedimentazione normale in mare aperto si presentano più o meno sabbiose di colore grigio azzurro con locali intercalazioni sabbiose conglomeratiche. Il nome curioso di questa sottozona del Barolo pare che sia derivato dal fatto che prima dell'avvento della Fillossera in questo vigneto venivano coltivate viti di Moscato o addirittura Nebbioli innestati su Moscato. Le uve Barbere prodotte sono di alta qualità per il buon equilibrio zuccheri acidità specie nelle annate siccitose.

Sistema di vinificazione

Giunta l'uva in cantina viene subito diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto fermenta circa 7-8 giorni. La macerazione viene normalmente prolungata per altri 4 o 6 giorni, a cappello sommerso. Successivamente il vino viene mantenuto alla temperatura di 18° C per il compimento della malolattica. Terminata anche quest'ultima fermentazione si può passare all'affinamento in botti di rovere di Slavonia che dura circa un anno. Giunto alla bottiglia vi rimarrà ancora per un tempo di otto mesi dopo il quale avendo affinato i profumi verrà messo sul mercato.

Come consumarlo

E' sicuramente uno dei grandi vitigni a bacca rossa d'Italia che fortunatamente adesso grazie all'impegno di molti produttori sta avendo anche da parte del consumatore un po' scettico in precedenza il rispetto che merita. La tipologia della Barbera di langa é quella di un vino rosso importante di grande struttura affinato in rovere con ottime possibilità d'invecchiamento. E' un vino che ben si abbina ai primi piatti (tajarin,agnolotti del plin etc.) anche se dai suoi estimatori e ben collocato a tutto pasto.

Tagliatelli Bolonese e Fileto ai Ferri. Almoço em 19 de setembro de 2011 em Bolonha, com a Turma da Toscana. (garrafa nº 2788)