



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2022

L'annata 2022 è stata particolarmente siccitosa, soprattutto durante l'estate. L'abbondante precipitazione caduta nel mese di maggio 2022 è stata l'unica fonte di acqua disponibile alla vite durante il periodo arido estivo. I colpi di calore associati al vento costante hanno portato a condizioni di sovraturazione ma non di scottatura, evitata grazie alla sapiente gestione agronomica dell'ombreggiatura fogliare. Il risultato è stato di un prodotto particolarmente maturo mantenendo però un equilibrio ben pronunciato.



Comune: Diano d'Alba

Superficie: 0,6 ha

Esposizione: Sud-ovest

Vitigno: 100% Barbera

Gradazione alcolica: 15%

Anno di impianto: 2001

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ha

Tipo di vendemmia: Manuale

Conformazione del suolo: Marne argilloso calcaree con intercalazioni di sabba e arenarie che formano un suolo giovane, povero di sostanza organica e di tessitura franco limosa

Vinificazione: Pigiatura con diraspatura delle uve, fermentazione con macerazione per 8 giorni a 27-28°C.

Lieviti: selezionati

Affinamento: 12 mesi in botti di rovere e barriques francesi usate e per almeno sei mesi in bottiglia.

Capienza delle botti: 2,5 hl — 25 hl

Numero medio di passaggi: 5

Produzione: 3176 bottiglie

Formato: 0,75 L



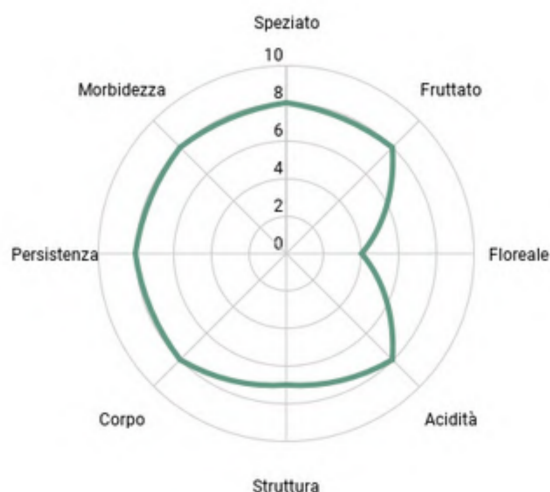
BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2022

Colore: limpido, rosso rubino molto intenso con riflessi color porpora, molto consistente alla vista.

Olfatto: profumo molto intenso, complesso e fine soprattutto di spezie come il pepe, la vaniglia che si uniscono ad un erbaceo che rende il profumo "sapido" e dolce allo stesso tempo. Molto fine il fruttato di more e di confettura che si apre subito dopo. La cannella ed il chiodo di garofano fanno da contorno al profumo etereo e ampio.

Gusto: secco, caldo, morbido. Si apre in bocca con un frutto maturo di mora e mirtillo, elegante e ampio, subito seguito dallo speziato del pepe. L'acidità si unisce da subito a questo insieme donando vitalità. Il gusto evolve poi in un gradevole compendio tra la consistenza della frutta matura e l'etereo uniti ad un tannino finissimo e setoso che permane nel palato. La vaniglia ed il sentore di rovere completa il quadro gustativo. Nel complesso risulta abbastanza sapido, di corporatura robusta ma ben equilibrata. Fine, intenso, armonico e persistente.

Abbinamenti gastronomici: La sua pienezza si addice ai piatti di carni rosse stufate e bollite, salse ricche e saporite, ed ai salumi. Servire a 18°C.



BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE