

Barbera d'Alba doc



ANDREA OBERTO



Vitigno Barbera 100%

Grape variety Barbera 100%

Zona di origine: vigneti in La Morra

Estensione: 6,3 Ha

Densità di impianto: 4.000 ceppi/Ha

Esposizione: sud-ovest

Terreno: calcareo-argilloso

Allevamento: Guyot classico con potatura medio-corta

Resa in vigna: 1,2 kg di uve/ceppo (tramite diradamento del 15-20%)

Origin area: vineyards in La Morra

Vineyards' size: 6,3 Ha overall

Crop density: 4.000 stocks/Ha

Exposure: south-west

Soil: clayey and calcareous

Training system: classic Guyot method with medium-short trimming

Per-stock yield: 1,2 kg grapes (with 15-20% pruning)

Vinificazione raccolta delle uve mature in cassette forate da 20 kg, con una rigorosa cernita dei grappoli; trasporto in cantina e pigia-diraspatura entro poche ore dalla raccolta e fermentazione a temperatura controllata, a circa 32 °C, con ripetuti e delicati rimontaggi. Macerazione delle vinacce di durata medio-lunga (180 ore circa). Trasferimento in acciaio inox, con controllo della temperatura, e successiva fermentazione maleolattica spontanea.

Winemaking manual harvesting of the ripe grapes in 20-kg perforated crates through a careful selection of the bunches; transfer in cellar, grape crushing and destemming within hours; thermo-controlled fermentation at around 32 °C, with often and soft pumpovers. Medium-long maceration of the marcs (about 180 hours); racking in stainless steel vats, where the wine is thermo-controlled and the natural malolactic fermentation takes place.

Affinamento 8 mesi in acciaio inox; una parte (40% circa) in legno nuovo per 6 mesi.

Ageing 8 months in stainless steel vats; a part of wine (about 40%) in all new barriques for 6 months.

Capacità di invecchiamento fino a 3-4 anni dalla vendemmia.
Longevity up to 3-4 years.

Bottiglie circa 32.000

Per-year production around 32.000 bottles

Gradazione alcolica 14 % vol.

Alcohol content 14 % vol.

Note degustative colore rubino carico con riflessi violacei addolciti dall'invecchiamento in *barrique*. Al naso, il legno risulta integrato ai sentori di prugna e ciliegia sotto spirito; in bocca, è caldo, con un buon tenore alcolico, con note tostate, di frutti maturi e confettura. L'acidità tipica varietale regala un finale lungo e minerale.

Tasting notes intense ruby-red turning to light purple hue, due to the ageing in barriques. The nose shows oaky notes well-integrated with hints of plum and cherry in alcohol. Warm sensations in mouth thanks to its high alcohol content, with rich toasty notes of ripe fruit and jam. Sour and long finish due to its typical varietal acidity.

Servizio si consiglia di conservare la bottiglia coricata e di stapparla almeno un'ora prima del consumo. Temperatura di servizio: 18 °C.

Serving suggestions the bottle should be kept laying down and uncorked at least 1 hour before tasting. Serving temperature: 18 °C.

Abbinamenti

Di grande versatilità; adatto agli antipasti come ai secondi e ai formaggi di media stagionatura.

Pairings

Very adaptable wine, suitable for appetizers, main dishes, and medium-strong cheese.