

BARBARESCO

D.O.C.G.



Il Barbaresco è una delle incarnazioni più nobili del vitigno nebbiolo, prodotto in un territorio non lontano da quello classico del Barolo, di assai limitata superficie, lungo il corso del Tanaro, immediatamente a nord di Alba, nei comuni di Barbaresco, Neive e Treiso e nella frazione albese di San Rocco Seno d'Elvio. Pur risalendo, secondo la leggenda, ai tempi di un insediamento Ligure e poi Romano di nome Barbaritium, la sua storia più credibile è relativamente recente in quanto la prima citazione documentata di questo vino fa riferimento ad una delle tante battaglie avvenute alla fine del 1700 durante la guerra tra le truppe austriache e quelle francesi comandate da Napoleone. In questo caso, dopo una momentanea vittoria austriaca a Genola, si festeggiò per l'appunto con il vino di Barbaresco.

I vigneti di Barbaresco crescono ad un'altitudine inferiore rispetto a quelli della vicina zona del Barolo e sono più "caldi" con una conseguente maturazione zuccherina precoce e tempi diversi per quella polifenolica.

VITIGNO: Nebbiolo.

TERRENO: calcareo sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 3500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: nella prima metà del mese di Ottobre. Le uve, dopo diradamento e accurata selezione, sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette forate e consegnate nel pomeriggio in modo di mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 40 giorni a una temperatura iniziale di 23 °C che arriva gradualmente fino a 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

INVECCHIAMENTO: fermentazione malolattica e maturazione avvengono in botti di rovere di Slavonia da 40 Hl, per circa 18 mesi, cosa che conferisce al prodotto l'eleganza e l'austerità tipiche dei vini a base di Nebbiolo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino brillante con possibili riflessi arancione.

OLFATTO: gradevole, intenso, etereo, con note floreali ed aromi di frutta secca.

GUSTO: caldo, pieno, austero ma vellutato, persistente ed armonico.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: primi con sughi di carne, brasati, faraone, selvaggina, batsoà (baciua), grive, formaggi stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO