

Barbera d'Alba
Denominazione di Origine Controllata
Superiore

Vigna Mompissano



Vitigno: Barbera 100%
Posizione vigneti: Canale d'Alba
Terreno: argilloso calcareo
Vendemmia: fine settembre-inizio Ottobre
Vinificazione: Botte grande e Tonneau
Formato: 75 cl. / 1,5L Magnum scatola legno

Vinificazione: Effettuiamo due diradamenti (inizio e fine agosto), eliminando parte degli apici e le ali dei grappoli, garantendo una produzione media di 1,80/ 2,00 Kg per ceppo. La macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 2 settimane. Successivamente il vino sosta in botti di rovere, nelle quali avviene la malolattica. Dopo la malolattica, la permanenza in tonneau si protrae fino all'estate quando, nel mese di agosto, si procede all'imbottigliamento.

La commercializzazione inizia nel mese di dicembre, un anno dopo la vendemmia.

Profilo sensoriale: i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

Accompagna piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni; predilige i formaggi a pasta morbida, grassi e di stagionatura non prolungata.

Temperatura di degustazione: 18°C

