



VITIGNO:
BARBERA 100%

GRADAZIONE ALCOLICA:
15% VOL

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE PEIRAGAL

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve destinate alla produzione della Barbera d'Alba Superiore Peiragal provengono da un vigneto posto su una delle colline maggiormente vocate del comune di Barolo.

Ciò che rende iconiche queste uve è il suolo, costituito da grandi formazioni calcareo-argillose molto compatte, con pietre di grandi dimensioni. Queste condizioni limitano il vigore vegetativo e favoriscono la produzione di uve ad elevata concentrazione.

VINIFICAZIONE:

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata in cantina e rapidamente diraspata per poi essere pigiata delicatamente. La fermentazione con macerazione avviene a temperatura controllata per 10-12 giorni e frequenti rimontaggi permettono al mosto di arricchirsi di tutti i composti polifenolici della buccia. A fine fermentazione e a livello ottimale di estrazione si procede alla svinatura.

AFFINAMENTO:

Dopo la fermentazione malolattica, il 60% del vino affina per un anno in barrique di rovere francese e il restante 40% in botti di rovere di Slavonia da 30 hl. Al termine dell'invecchiamento, dopo l'assemblaggio, il vino riposa 6 mesi in vasca di cemento vetrificato per raggiungere una struttura armoniosa.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è rosso porpora intenso con riflessi violacei. Al naso è complesso, con note fragranti di frutti di bosco e marasca che si sposano con sentori avvolgenti di bacca di vaniglia.

Al palato troviamo un corpo pieno ed elegante, con tannini robusti, ma dolci e avvolgenti. Tipica la lunga persistenza del sorso.

Una leggera nota boisé si unisce all'ampio ventaglio di profumi e sapori, aumentandone la complessità in un'armonica sensazione di piacevolezza.