



## BARBERA D'ALBA "LABORIOSA"

La "Laboriosa" è una Barbera d'Alba il cui appellativo presuppone complessità e fatica. Operando alcune scelte è però possibile ottenere un prodotto longevo, capace di confrontarsi con i vini piemontesi più importanti, mantenendo la sua identità.

Le uve provengono da vigneti ben esposti del Bric Montersino nella zona del Barbaresco. La bassa resa per ceppo dà un'uva matura verso la prima o la seconda settimana di ottobre. Dopo la fermentazione e la macerazione, che hanno una durata di 15-20 giorni, il vino viene travasato nelle barriques (qui si svolge la fermentazione malolattica ed avvengono importanti reazioni di polimerizzazione tra i composti polifenolici del vino) dove si affina per circa 14-16 mesi prima di essere imbottigliato.

Versata in un capiente calice la Barbera d'Alba "Laboriosa" ha un colore rubino-granato intenso quasi impenetrabile; al naso si rivela ricco di personalità e di eleganza con sentori fruttati, di spezie e di vaniglia. Al gusto si presenta di stoffa ampia, morbida con nobili tannini e un'acidità ben equilibrata che anticipano un finale caldo e potente.

### Scheda tecnica

Vitigno: Barbera 100%  
Terreno: calcareo  
Altitudine: 300 m slm  
Esposizione: sud  
Sistema di allevamento: Guyot  
N° ceppi per ettaro : 4000  
Resa in vino per ettaro: 40hl  
Vendemmia: prima metà di ottobre  
Vinificazione: tradizionale con macerazione  
Affinamento: legno per 14-16 mesi  
Affinamento in bottiglia: 6 mesi  
Gradazione: 13,5-14%  
Zuccheri: 2 g/l  
Estratto: 33 g/l  
pH: 3,6  
Acidità: 6 g/l

**Abbinamenti:** la Laboriosa sa essere un vino importante che, grazie alla sua struttura, ha "la boria" di accompagnare i grandi secondi e di impegnare in un "laborioso" esame organolettico chi desidera coglierne le sue qualità.