



BARBARESCO "AD ALTIORA"

Il Nebbiolo è senza dubbio il re della viticoltura albese. Da esso si originano vini di fama internazionale e il Barbaresco è uno di questi.

Da sempre al Nebbiolo vengono destinate le migliori esposizioni del Bric Montersino per ottenere un'ottimale maturazione dell'uva in epoca tardiva (verso la metà di ottobre).

La fermentazione alcolica e la macerazione delle bucce avvengono in vasche di acciaio inox per una durata tale da garantire l'estrazione di componenti utili per la successiva maturazione. Il vino viene poi travasato nelle barriques dove rimane per circa 22 mesi. In questa fase di affinamento si realizzano la fermentazione malolattica ed importanti reazioni di condensazione tra antociani e tannini. Trascorso questo periodo il vino è pronto per essere imbottigliato, far la sua comparsa sul mercato ma soprattutto in tavola.

Il Barbaresco "Ad altiora" (*) si presenta alla vista con un fitto colore granata contornato da lievi riflessi aranciati all'unghia; offre un naso ampio e complesso con note fruttate, speziate e di liquirizia; in bocca si rivela di ottimo corpo con tannini dolci e complessi che conducono ad un finale ricco e persistente.

Scheda tecnica

Vitigno: Nebbiolo 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 20-22 mesi

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Gradazione: 13,5-14%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 33 g/l

pH: 3,6

Acidità: 5,6g/l

Abbinamenti: il Barbaresco "Ad altiora" ben si adatta ai brasati, agli arrostiti di carni rosse, alla cacciagione, ai formaggi stagionati e piccanti.

(*) "Ad Altiora" è un'esclamazione latina che sta ad indicare la caratteristica di questo vino che con gli anni eleverà le proprie qualità organolettiche ... puntando sempre più in alto.