



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC LABORIOSA



La “Laboriosa” è una **Barbera d’Alba Superiore** 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 nella zona della Bossora nel comune di Montà. La bassa resa per ceppo dà un’uva matura verso la prima o la seconda settimana di ottobre. Dopo la macerazione e la fermentazione, 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 20 mesi prima di essere imbottigliato. Versata in un capiente calice la **Barbera d’Alba Superiore “Laboriosa”** ha un colore rubino-granato intenso quasi impenetrabile; al naso si rivela ricco di personalità e di

eleganza con sentori fruttati, di spezie.

Al gusto si presenta di stoffa ampia, morbida con nobili tannini e un’acidità ben equilibrata che anticipano un finale caldo e potente.

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: 70hl

Vendemmia: prima metà di ottobre

Vinificazione: tradizionale con macerazione

Affinamento: legno 20 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Gradazione: 14-14,4%

Zuccheri: 2 g/l

Estratto: 33 g/l

pH: 3,50-3,60

Acidità: 5,80-6,00g/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.