



BARBERA D'ALBA SUPERIORE Livertin

COLORE: colore di rosso rubino intenso con riflessi purpurei e neri, tendenti al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: profumo ampio, fresco e fruttato, intenso, con leggere note di vaniglia sul finire, ciliegia e frutti di bosco, ma anche note di sottobosco, liquirizia e cacao. Sapore: morbido, austero, elegante, migliorante nel tempo; con un buon affinamento in bottiglia (almeno 2 anni dall'imbottigliamento) l'acidità raggiunge maggiore equilibrio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Si abbina perfettamente a piatti di genere molto saporiti. Ottimo con i primi di pasta con ragù di selvaggina e carni rosse brasate o alla griglia e formaggi stagionati. Perfetto bicchiere anche da aperitivo con stuzzichini e affettati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%vol

STORIA DEL VITIGNO: La Barbera, come viene chiamata tradizionalmente dai contadini piemontesi, o il Barbera, come troviamo su molti libri di enologia, è un vino dal carattere ruvido e schivo, schietto e robusto. Vino dal potente impatto acido, aveva bisogno di qualche anno di invecchiamento, anche cinque o sei, per "riuscire adattissimo come vino da arrosto", come ebbe a esprimersi alla fine dell'Ottocento il noto enologo Strucchi.

Celebrato da poeti di valore, quali il Carducci e il Pascoli, ora il vino Barbera riesce ad assumere connotati meno rustici fin dai primi anni di vita attraverso un sapiente affinamento nei piccoli legni di rovere.

VENDEMMIA: manuale circa verso la terza decade di settembre, con accurata cernita delle uve, sia in vigna, sia in cantina.

VINIFICAZIONE: in rosso classica a cappello emerso con rimontaggi frequenti (3/4 al giorno) e n°3 follature al giorno a partire da metà fermentazione, per migliorare l'estrazione di colore e profumo mantenendo controllata la temperatura sui 28/29°C, con un picco di massimo 30° C nei primi giorni fermentativi per esaudire al meglio l'estrazione. Vengono inoltre effettuati due delestage, circa a inizio e a metà fermentazione. La fermentazione si protrae per circa 20 giorni. Successivamente a questa, si esegue una steccatura di circa 30 giorni.

Affinamento: La durata dell'invecchiamento è di 12 mesi in barriques di rovere di Slavonia di 220 litri. Segue l'imbottigliamento ed un affinamento di 6 mesi prima del commercio. Le bottiglie sono stoccate coricate.

In particolare l'affinamento...

ETÀ DELLA BOTTE: terzo passaggio

TIPO DI LEGNO: botti piccole - rovere di Slavonia

LIVELLO DI TOSTATURA: medio **DURATA:** 12 mesi