

La Roncaglia



BARBERA D'ALBA DOC

Superiore

VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

Il vigneto è situato nel comune di La Morra in località Silio con una altitudine di 280 m slm, con esposizione est sud-est.

Il terreno, composto da marne mioceniche calcaree di colore grigio chiaro, è franco e fortemente alcalino.

Il vigneto è stato impiantato nel 2001, utilizzando il portainnesti SO4 e il clone AT84.

Il sistema di allevamento è il guyot semplice, sesto d'impianto 0.90 x 2.40 m.

Produzione media 50 q/Ha.

PERIODO DI RACCOLTA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per 6-8 giorni in contenitori di acciaio inox termoregolati con sistema automatico di rimontaggi e follature, ad una temperatura di 28°-30°. Segue la fermentazione malolattica in novembre.

AFFINAMENTO

Affinamento minimo di 12 mesi in tonneau da 400 lt di primo passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Almeno quattro mesi prima della commercializzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Al naso si apre una vasta gamma di profumi, dalla frutta rossa all'arancio, che ne fanno prevedere la godibilità alla beva. Al palato stupisce il corpo, la gradazione elevata ma non fastidiosa, gli accenti eleganti di un vitigno fattosi nobile. Nella Barbera superiore la Roncaglia troviamo un vino in grado di reggere i piatti più prestigiosi e di accompagnare anche occasioni speciali.