




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

BARBERA D'ALBA Doc SUPERIORE

VITIGNO Barbera 100%

VIGNETO Le uve Barbera per questo vino sono prodotte nei comuni di Mon-teu Roero e Vezza d'Alba Valmaggiora per una superficie totale di 3,00 ettari.

TERRENO Medio impasto, con prevalenza di calcare e sabbia

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE Da 220 a 310 m slm

ALLEVAMENTO Guyot modificato ad archetto

COLTIVAZIONE Durante il ciclo vegetativo, i lavori in vigna vengono eseguiti con professionalità e il grande rispetto di ambiente e paesaggio. Sono perciò evitate le operazioni di diserbo. Contro le malattie viene seguito il metodo della lotta integrata. Per ottenere la massima qualità, durante l'estate viene condotto il metodico diradamento dei grappoli in relazione alla capacità di ogni pianta di maturare le uve.

VENDEMMIA Nelle annate normali le uve per questo vino sono raccolte a fine settembre.

VINIFICAZIONE In cantina, la pigiatura e diraspatura delle uve precedono la fermentazione del mosto, condotta in vasche di acciaio e cemento da 50 e 100 ettolitri. La macerazione dura 12-15 giorni.

MATURAZIONE Dopo la svinatura, il vino matura per almeno 12 mesi tra le grandi botti di rovere da 40 ettolitri e di età tra i 15 e i 20 anni e i tonneau da 500 litri di rovere francese, con tratti di tempo anche nei contenitori di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO L'imbottigliamento avviene nella primavera del secondo anno dopo la vendemmia.

AFFINAMENTO Il vino poi affina per almeno 8-10 mesi in bottiglia coricata nelle cantine interrata prima di essere avviato alla commercializzazione.

PRODUZIONE La produzione media annuale è di 18-20 mila bottiglie

CARATTERI ORGANOLETTICI Il colore è rosso rubino cardinalizio, intenso e intatto. Al profumo dominano i sentori fruttati, in particolare prugna essiccata e in confettura, seguiti da note eteree e speziate (cannella, pepe e un po' di vaniglia). In bocca è caldo, deciso, grasso, intenso e persistente.

A TAVOLA Vino di grande struttura e longevità, accompagna con eleganza i piatti di struttura e sapidità a base di carni rosse. Ama anche i formaggi stagionati e il consumo meditato fuori pasto.

CONSERVAZIONE L'ambiente più adatto per la conservazione è la cantina interrata, a temperatura costante e in assenza di luce e rumori.

