



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

VITIGNO:

Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Peiragal è un antico termine dialettale che identifica colline di buona pendenza costituite da grandi formazioni di terreno calcareo argilloso molto compatto, con pietre di grandi dimensioni. Queste condizioni limitano l'assorbimento delle piogge e favoriscono un radicamento molto profondo delle viti, alla ricerca dell'umidità che risale, per capillarità, dagli strati profondi. Il risultato è la produzione di grappoli spargoli e, quindi, di un vino assai strutturato, con moderata acidità, presenza alcolica ben bilanciata e tannini dolci, mai troppo in evidenza.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Controspalliera con potatura Guyot su colline di buona pendenza.

VINIFICAZIONE:

L'uva, appena raccolta, giunge in cantina integra e viene rapidamente pigiata e diraspata delicatamente per estrarre dalla buccia e dalla zona più esterna dell'acino solo le frazioni più nobili ed aromatiche. La fermentazione, a temperatura controllata, avviene in vasche termo condizionate. Dopo una macerazione di 9 giorni a 28-30° C il vino viene separato dalle vinacce a fermentazione ormai ultimata. Travasato in tini di cemento vetrificato, appositamente realizzati con un isolamento in sughero, mantiene a lungo la temperatura post-fermentativa di circa 22° C. In questo modo la fermentazione malolattica si avvia spontaneamente, terminando già nel mese di dicembre.

AFFINAMENTO:

La maturazione di un anno in piccoli fusti di rovere francese da 225 litri di media tostatura permette a questo vino di grande ricchezza, di amalgamarsi e raggiungere una perfetta armonia tra tannini, acidità ed alcool. L'apporto del legno, mai invasivo, aggiunge una leggera nota boisé che si unisce al già ampio ventaglio di profumi e sapori, aumentandone la complessità. Nessuno di questi elementi prevale, ma tutti si fondono in un'intensa sensazione di piacevolezza, equilibrio ed armonia che accompagna a lungo i nostri sensi. La Barbera d'Alba Peiragal raggiunge la maturità dopo 2 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e 5 anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino con orli granato intenso e brillante. Profumo fresco, vivo, con netto sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia. Di immediata piacevolezza, equilibrio ed armonia, il gusto è elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli sono lo speziato e la nota boisé che si fondono perfettamente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

La Barbera Peiragal è completo in ogni occasione. Si accompagna egregiamente agli antipasti tipici langaroli, vitello tonnato e flan di verdure, a primi piatti con ricchi condimenti e secondi piatti di carne, bollita o arrosto, ma esalta oltremodo anche i tradizionali minestrone. È compagno ideale delle tome e formaggi a pasta dura moderatamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

14% Vol

