

*Dario e Stefania Stroppiana*



*Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri*

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE ALTEA

**VITIGNO:** Barbera 100 %.

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso

**VIGNETI:** località Rivalta di La Morra e Bussia di Monforte d'Alba

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** Sud-est e Sud-ovest

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 2000 - 1980

**RESA PER ETTARO:** 50-60 quintali

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia verso metà ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30° C. Almeno 4/6 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rosso granato e i tannini.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfeccamento che avviene mediante frequenti travasi. Viene trasferito in carati di rovere francese dove avviene anche la fermentazione malolattica e dove riposa e matura per ulteriori 8/12 mesi. Viene imbottigliato in piena estate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5/14,5 % vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 6000 bottiglie

**COLORE:** rosso granato intenso con riflessi porpora.

**PROFUMO:** ciliegia e frutti rossi in genere, molto maturi; cacao, vaniglia e aromi speziati caratteristici del legno, che convivono elegantemente con il frutto naturale dell'uva.

**GUSTO:** in bocca il vino si presenta pieno e persistente; frutti neri e acidità sono mitigati dal passaggio in legno.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:** si abbina con piatti come carni rosse, secondi in genere. Piacevolissimo anche l'accostamento con formaggi di un certo grado di stagionatura, ad es. robiola e raschera.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE N. 1308/13  
CAMPAIGN FINANCED PURSUANT EEC REGULATION NUMBER 1308/13

