

Barbera d'Alba DOC Superiore *Bricco del Cavallo*



Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore

Vitigno: 100% Barbera

Origine: Roddino (CN)

Esposizione: Ovest, Sud-Ovest

Suolo: Formazioni di Lequio

Altitudine: 500m s.l.m.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco: 29 g/l

Residuo zuccherino: 0,2 g/l

Descrizione: il nome "Bricco del Cavallo" nasce da un aneddoto legato a Gigi Rosso. Le ripide pendenze del vigneto rendevano impossibile l'utilizzo dei trattori, costringendolo a servirsi di un cavallo per lavorare questo prezioso appezzamento esposto al sole. Una storia che testimonia la dedizione e il profondo legame con il territorio che caratterizzano la filosofia produttiva dell'azienda.

Il Barbera d'Alba Superiore "Bricco del Cavallo" è un'elegante interpretazione del vitigno Barbera, ottenuta da uno storico vigneto situato sulle alte colline tra Serralunga d'Alba e Roddino. L'ottima esposizione al sole e i terreni calcarei conferiscono al vino grande profondità, equilibrio e complessità aromatica.

Vendemmia: raccolta manuale a fine settembre.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con regolari follature per favorire l'estrazione di colore, aromi e struttura.

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso e profondo.

Bouquet: ampio e ricco, con profumi di frutta rossa matura, tra cui ciliegia, fragola e composta di prugna, arricchiti da eleganti note di cacao, cuoio, liquirizia e spezie derivanti dall'affinamento in legno.

Palato: pieno e vellutato, con un perfetto equilibrio tra la vivace acidità tipica della Barbera e tannini raffinati. Il finale è lungo e persistente, con richiami di ciliegia matura, spezie dolci e liquirizia.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti ricchi e saporiti come brasati, stufati, selvaggina arrosto e formaggi stagionati. Si abbina splendidamente anche a primi piatti con sughi importanti a base di pomodoro o di carne.

Temperatura di servizio: 16-18 °C.

Riconoscimenti

James Suckling: 90 punti.