

Barbera d'Alba DOC Superiore

Ubicazione: Comune di Barolo

Estensione: 2,1 ha

Esposizione: varie, sud-est e ovest

Altitudine: media 300 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-limoso, sabbioso-limoso

Tessitura: Varia

Vitigno: Barbera

Portainnesto: 420 A, SO4, K5BB

Forma di allevamento: contropalliera

Sistema di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 0,8 m. x 2,5 m.

Densità: 5.000 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1942/1991

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE DEL TERRENO

Sono per la maggioranza quelle che caratterizzano i comuni di Barolo e La Morra: le cosiddette MARNE DI SANT'AGATA FOSSILI. Originatesi in età Tortoniana da una sedimentazione normale in mare aperto, si presentano più o meno sabbiose di colore grigio azzurro con locali intercalazioni sabbiose conglomeratiche. E per la parte minore sono rappresentate dalle ARENARIE DI DIANO, che caratterizzano i comuni di Castiglione Falletto, Monforte e in piccola parte Barolo. Sono costituite da sabbie più o meno compatte alternate ad arenarie grigie. Il periodo della loro formazione è l'Elveziano. Le uve Barbera prodotte sono di alta qualità per il buon equilibrio zuccheri e acidità, specie nelle annate siccitose.

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Giunta l'uva in cantina, viene immediatamente diraspata e pigiata. Il mosto ottenuto fermenta circa 8-10 giorni. La macerazione viene normalmente prolungata per altri 4 o 6 giorni. Successivamente il vino viene mantenuto alla temperatura di 18° C per lo svolgimento della malolattica. Terminata anche quest'ultima fermentazione, si passerà all'affinamento di un anno in giovani botti di rovere di Slavonia (0-3 anni). Giunto alla bottiglia vi rimarrà ancora dodici mesi, periodo dopo il quale avendo affinato i profumi verrà messo in vendita.

COME CONSUMARLO

È per certo da tutti considerato uno dei grandi vitigni a bacca rossa d'Italia. La tipologia della Barbera di Langa è quella di un vino rosso importante di grande struttura, affinato in rovere con ottime capacità d'invecchiamento. È un vino che ben si abbina ai primi piatti (tajarin, agnolotti del plin, etc.) anche se dai suoi estimatori è apprezzato ottimo a tutto pasto.

