

Ettore Germano

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "DELLA MADRE"



VARIETA': Barbera

ALTITUDINE: circa 330/370 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 20 anni

TERRENO: Argilloso e calcareo

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano in cassette per poi essere diraspata e pigiata in cantina. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio per circa 10 giorni a contatto con le bucce, durante i quali si effettuano rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura e la fermentazione malo-lattica il vino viene trasferito in fusti di legno di medie dimensioni. L'affinamento nei fusti di legno dura circa un anno, cui segue l'imbottigliamento ed un'ulteriore maturazione di almeno 6 mesi, periodo necessario a preparare il vino al consumo.

DEGUSTAZIONE

Il vino presenta una colorazione rosso rubino intenso con riflessi granati. All'olfatto si percepiscono profumi di frutta matura e sottobosco, con sentori di vaniglia ed in bocca l'ingresso è pieno ed austero; la leggera acidità dona una sensazione di freschezza e contribuisce a prolungare il retrogusto che ripete le fragranze olfattive. L'accostamento è ottimo con salumi, primi piatti saporiti e secondi; piacevole con formaggi di media stagionatura.