



Sarsera

Barbera d'Alba

Denominazione di origine controllata

Anno di produzione: 2009

Bottiglie prodotte: circa 5.000

Area di produzione: Langhe, zona collinare nel sud del Piemonte

Comune: Monforte d'Alba (CN) - Italia

Altezza s.l.m.: circa 300 m.

Esposizione solare: sud

Terreno: argilla 33,5%, limo 46,5%, sabbia 20%, PH 8,1

Vitigno: barbera in purezza

Sottovarietà: barbera

Cloni: CVT 83, AT 84 CVT AT 171 CVT AT 424

Portainnesti: S.O.4, Kober 5BB, Couderc 161-49

Superficie: circa 0,50 ettari

Ceppi per ettaro: 5.800

Resa per ettaro: 70 quintali di uva

Tipo di allevamento: contropalliera con potatura a guyot corta

Vinificazione e affinamento: si inizia con la macerazione con le bucce in vasche di acciaio con il controllo della temperatura dai cinque ai sette giorni. A seguito della svinatura, nei quindici giorni successivi, si conclude la fermentazione alcolica in acciaio.

Il vino è quindi posto in barriques di secondo e terzo passaggio per ottenere la fermentazione malolattica alla temperatura costante di 20°. Terminata questa fase è posto in barriques per sei mesi. A seguito di decantazione in vasche di acciaio per alcuni mesi, il vino è imbottigliato senza filtrazioni. Prima della commercializzazione riposa in bottiglia per tre mesi.

Caratteristiche di degustazione: di colore rosso intenso con tonalità brillante, si apre al naso con aromi freschi di prugna matura su fondo speziato. Ha corpo generoso dotato di elevata acidità fissa, bilanciata dalla complessità tipica del vitigno Barbera, con una piacevole freschezza e una buona persistenza. L'ulteriore invecchiamento in bottiglia dona complessità e piacevolezza per i quindici anni a venire.

Temperatura consigliata: 15°-16°

Gradazione alcolica: 13,68% vol.

Estratto netto g/l: 28,90

Acidità g/l: 6,01

Simone Scaletta

Viticoltore in Manzoni di Monforte d'Alba - Italia

Località Manzoni, 61 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia

mob. 0039 348/4912733 - e-mail: viniscaletta@alice.it

www.simonescaletta.it