

BARBERA D'ALBA DOC

Dü Gir

Vino rosso, affinato per circa 18-20 mesi, di cui una parte in legno. È caratterizzato da profumi che ricordano frutti maturi e confettura, con un sapore decisamente pieno ma molto rotondo ed equilibrato.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Alba;

Vitigno: Barbera;

Altitudine: 225 m.s.l.m.;

Esposizione: sud;

Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: anni '30;

Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 7000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 4900 L vino/ha superficie.

VINIFICAZIONE

L'uva si raccoglie tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. È l'ultimo vigneto di Barbera ad essere vendemmiato.

Trasportata in azienda è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica

Questa dura circa una settimana e avviene ad una temperatura di 28-30 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso, il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

In seguito, inizia il periodo di affinamento che dura circa 18-20 mesi, di cui una parte avviene in *barriques* (225 L) nuove.

Infine, a quasi due anni dalla vendemmia, la Barbera d'Alba DOC Dü Gir è imbottigliata e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico con riflessi viola-nerastri;

Odore: ricco di note fruttate, in particolare piccoli frutti neri di bosco e confettura di prugne, il tutto ben amalgamato e in equilibrio con i sentori provenienti dall'affinamento in legno: vaniglia, cannella, cacao e tabacco;

Sapore: decisamente pieno, ma equilibrato e caratterizzato da rotondità ed armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con tutti i piatti saporiti. È particolarmente indicato per carni alla griglia, arrostiti, formaggi stagionati e saporiti.

Temperatura di servizio: 18 °C



1 A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

2 IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.