

PAOLA OBERTO

BARBERA D'ALBA superiore doc

Santa Caterina 2023

La zona di San Michele di Cherasco è da sempre vocata per la coltivazione del Barbera, grazie alla posizione elevata, all'esposizione a sud-ovest ed a terreni argillosi e profondi. Sappiamo che nei vigneti che circondano la Cascina *Santa Caterina*, ora trasformata nella nostra Country House, il Barbera era coltivato fin dagli anni 50, e ne abbiamo testimonianza grazie ad una bottiglia del 1956 che ci è stata donata dai precedenti proprietari della tenuta. Quindi il Barbera d'Alba Superiore *Santa Caterina* è un vino con un forte legame con il territorio e con la storia della Cascina di cui porta il nome.

Vigneto

Zona di produzione: Langhe

Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: località San Michele di Cherasco

Altitudine: 350 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Ovest

Suolo: limoso-argilloso, calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Potatura: cordone speronato

Densità di impianto: 4600 piante/ha

Età del vigneto: 18 anni

Potatura secca, potatura verde, palizzatura e vendemmia: manuali

Vinificazione:

Dopo un'accurata vendemmia manuale in cassette forate, l'uva viene immediatamente pigia-diraspata.

La fermentazione avviene a temperatura controllata, a circa 27°C, per 7 giorni. Affina per 8 mesi in legno, quindi viene imbottigliato e lasciato riposare per 3 mesi in bottiglia.

Note degustative:

Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, regala profumi di mora, lampone e pepe, con note leggermente vanigliate.

E' un Barbera ricco di corpo, morbido in bocca, con una nota acida tipica del vitigno, sostenuta grazie alla notevole struttura. Ricorda la marmellata di more e i mirtilli, con un finale fresco e sapido.

Abbinamenti:

Garzie alla sua complessità e freschezza, lo raccomandiamo con salumi importanti o con primi piatti corposi, E' davvero ottimo con arrostiti e carni alla griglia, in particolare di maiale.

Può invecchiare bene per diversi anni, acquistando con il tempo morbidezza ed equilibrio, divenendo così un perfetto vino da meditazione.

Eco-sostenibilità

bottiglia leggera: consumo inferiore di CO2 in produzione e di carburante per trasporto;

tappi di sughero naturale/agglomerato: 100% riciclabile, bilancio CO2 negativo (crescita e produzione assorbono più CO2 di quanto emettono lavorazione e trasporto); impiego di energia rinnovabile ; confezioni: 100% riciclabili



Dati enologici:

Vino rosso secco

Alcol: 15% vol

Acidità totale: 6,1 g/l

Zuccheri residui: 2 g/l

Solforosa totale: 80 mg/l