

Paolo Conterno

dal 1886

BARBERA D'ALBA BRICCO

Vitigni e impianti: Esclusivamente Barbera. Il sistema di allevamento adottato è Guyot a contropalliera.

Zona di produzione: Roddi d'Alba (CN).

Nome del vigneto: Bricco Sant'Ambrogio.

Esposizione del vigneto: Sud Ovest.

Tipologia del terreno: Terreno costituito da marne calcaree argillose e sabbiose.

Altimetria del vigneto: 250-280 metri s.l.m.

Pendenza del terreno: 20%-25% circa.

Età delle viti: 25 anni circa

Densità di impianto: 4000 piante/ha.

Produzione/ettaro: da 70 a 75 quintali

Vendemmia: manuale-prima decade di Ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura dell'uva appena raccolta, cui segue una macerazione in speciali vasche che consentono, in un periodo di 10-12 giorni, un'ottimale estrazione del colore. Si può così procedere alla svinatura e al completamento della fermentazione senza ulteriori apporti tannici.

Affinamento: Dopo i primi travasi, il vino viene affinato per un periodo di 8-12 mesi in botti di Rovere. L'imbottigliamento avviene generalmente nella tarda estate successiva alla vendemmia.

Parametri analitici medi:

Alcool: 12,5-13% Vol.

Acidità totale: 6-6,5 g/l (come acido tartarico)

Estratto secco netto: 25-28 g/l.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino carico. Denota ottima finezza ed eleganza con piacevoli sentori di frutta rossa fresca come ciliegia, mirtillo e spezie. Il gusto è molto piacevole, morbido e strutturato con acidità rinfrescante e vibrante, tipica della varietà.

Abbinamenti: Si abbina ai salumi in generale, ad antipasti caldi anche saporiti e lievemente speziati, alle carni bianche.

Temperatura di servizio: 18° C.

Vines and training: 100% Barbera; Guyot counter-espallier training system.

Growing location: Roddi d'Alba (CN).

Name of vineyard: Bricco Sant'Ambrogio.

Vineyard exposure: south-east.

Type of soil: calcareous, clayey and sandy marl.

Altitude: 250-280 metres a.s.l.

Gradient: approx. 20-25%.

Age of vines: approx. 25 years.

Planting density: 4000 plants/ha.

Yield/hectare: 7-7,5 tonnes.

Harvest: picking by hand in the first ten days of October.

Wine-making process: the grapes are crushed and destemmed immediately after picking, followed by maceration in special tanks, catering for optimum extraction of the colour within a period of 10-12 days. The wine is then drawn off, and the fermentation is completed without any further intake of tannins.

Maturing: following the first rackings, the wine matures in oak casks for a period lasting 8-12 months. Bottling generally takes place late in the summer following the vintage.

Analytical parameters:

Alcohol: 12.5-13% by Vol.

Total acidity: 6-6.5 g/l (as tartaric acid)

Net dry extract: 25-28 g/l.

Tasting notes: deep ruby red. Shows excellent finesse and elegance, with appealing hints of spices and fresh red fruit, such as cherry and cranberry. Very attractive taste, which is soft and structured, with the refreshing, tangy acidity that's typical of the variety.

Pairings: cold cuts in general, hot hors-d'oeuvres including slightly spicy, flavoursome appetizers, and white meats.

Serving temperature: 18°C.

