

Paolo Conterno

dal 1886

BARBERA D'ALBA "LA GINESTRA"

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

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

Esposizione del vigneto: Sud

Tipologia del terreno: Terreno in prevalenza argilloso e calcareo caratterizzato da un'ideale ritenzione idrica.

Altimetria del vigneto: 300 metri s.l.m.

Pendenza del terreno: variabile dal 30% al 35%.

Età delle viti: 30 anni circa.

Densità di impianto: 4000 piante/ha.

Produzione/ettaro: da 60 a 65 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 12-14 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 12-16 mesi in botti di Rovere. L'imbottigliamento avviene generalmente nella tarda estate successiva alla vendemmia.

Parametri analitici medi:

Alcool: 12,5-13,5% Vol.

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

Estratto secco netto: 27-29 g/l.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino fitto con riflessi violetti; profumi di viola scura e di frutti a bacca rossa ammostati. In bocca è fresco ed equilibrato con aromi di ciliegia e lampone. Ingresso caldo, morbido e succoso, di ottima bevibilità con finale di buona lunghezza.

Abbinamenti: Si abbina ad antipasti caldi, alle paste asciutte con sugo ricco, ai secondi di carni rosse in umido e bollite.

Temperatura di servizio: 18° C.

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

Growing location: Monforte d'Alba (CN).

Vineyard exposure: south

Type of soil: mainly clayey and calcareous, providing ideal water retention.

Altitude: 300 metres a.s.l.

Gradient: varying from 30% to 35%.

Age of vines: approx. 30 years.

Planting density: 4000 plants/ha.

Yield/hectare: 60 - 65 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 which caters for optimum extraction of the colour within a period of 12-14 days. The wine is 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 12-16 months. Bottling generally takes place late in the summer following the vintage.

Analytical parameters: Alcohol: 12.5-13.5% by Vol.

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

Net dry extract: 27-29 g/l.

Tasting notes: dense ruby red with violet highlights; nose of dark violets and pressed red-berried fruit. Fresh and well-balanced on the palate, showing cherries and raspberries. Soft, warm entry; juicy and easy-drinking, with finish of good length.

Pairings: best served with hot hors-d'oeuvres, pasta with rich sauces, and stewed and boiled meat dishes.

Serving temperature: 18°C.

