

lo Zoccolaio

Cascina in Barolo

Barbera d'Alba d.o.c. Superiore "Suculé"

Vitigno

100% Barbera

Esposizione

Sud/Sud-Est

Altitudine (s.l.m)

300 m

Terreno

Marnoso-Calcareo

Sistema di allevamento

Guyot.

Densità Ceppi

4.000 piante minimo

Resa per ettaro

70 ql

Vendemmia

Ottobre

Grado Alcolico

14.0% Vol (in base all'annata)

Temperatura di Servizio

16°-18°

Informazioni aggiuntive

Contiene solfiti

Provenienza

Prodotto in Italia



Questa Barbera d'Alba proviene dai propri vigneti situati a Barolo e Monforte d'Alba. Dopo la vendemmia fatta rigorosamente a mano come tradizione, solo le migliori uve vengono selezionate in base alla vendemmia dei 2 vigneti. Grazie a un lungo invecchiamento in barrique, questa Barbera è di altissima qualità e longevità. La bottiglia speciale, molto pesante, richiama le bottiglie del passato e ne esalta le qualità e le caratteristiche organolettiche.

Lavorazione

Dopo la raccolta arriva la diraspatura, pigiatura soffice, segue una fermentazione in vasche di acciaio Inox a temperatura controllata di 30°C. Questo consiste nel lasciare il mosto in contatto con le bucce per 15gg. Dopo la svinatura, in cantina vengono create le condizioni ideali per una perfetta fermentazione malolattica. Il vino matura in Barrique Francesi per 18 mesi e affina in bottiglia 6 mesi prima di essere venduto. Per tutti i passaggi nulla è trascurato; tutto è fatto nel rispetto della tradizione ma con le metodologie e gli strumenti più moderni.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso e brillante, con intensi profumi di rosa varietale, frutti rossi maturi, note di vaniglia. Sapore fresco e morbido, molto equilibrato e con buona raffinatezza e persistenza.

Abbinamento consigliato

Può essere servito con pasta fresca con ragù di carne, ravioli di carne, bolliti, roastbeef e bistecche, carni suine.