

PIEMONTE **DOC BARBERA LARGÉ 2019**



La selezione delle migliori piante di antichi vigneti della zona.

Vino prodotto solo nelle annate perfette. Affina in legno per 20 mesi e si distingue per la capacità di invecchiamento che supera i 10 anni.

RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2015

- I vini di Veronelli 2021, 2 stelle
- Gambero Rosso 2020, 2 bicchieri rossi
- Bibenda 2020, 3 grappoli
- Slow Wine 2020, Con un buon equilibrio generale sul versante gustativo
- Vini buoni d'Italia 2019, 3 stelle
- Vitae. La guida vini 2020, 3 grappoli
- JamesSuckling.com, 92 punti

Vendemmia 2013

- Slow Wine 2019, Aromi tostati di frutta matura e di spezie dolci. Finale morbido
- Bibenda 2019, 4 grappoli
- Vini buoni d'Italia 2019, 3 stelle

Vendemmia 2012

- Slow Wine 2018, Note tostate, venature speziate e sentori di frutta rossa matura. Bocca succosa. Vibrante acidità
- Bibenda 2018, 4 grappoli
- Gambero Rosso 2018, 1 bicchiere nero
- Go Wine. Cantine d'Italia 2018, Vino da provare

Vendemmia 2011

- I vini di Veronelli 2017, 2 stelle, Vino ottimo
- Vini buoni d'Italia 2017, 4 stelle

Terreno

Il terreno de La Raia, dedicato alle coltivazioni dell'uva Barbera, è marnoso e calcareo e si estende a circa 380 metri sul livello del mare, in posizione sud-sud ovest. La vigna, allevata a Guyot, ha una densità di 4500 piante per ettaro. Per l'impianto è stata realizzata una selezione massale: sono stati innestati migliaia di tralci, scegliendo accuratamente le migliori piante di antichi vigneti della zona. Per la coltivazione non vengono utilizzati né concimi né sostanze chimiche di sintesi.

Uva

Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate, quando l'uva Barbera è perfetta e all'analisi presenta le caratteristiche fisiche e organolettiche per produrre un grande vino.

Vinificazione

Verso la metà di ottobre l'uva viene portata in cantina, dopo la raccolta manuale in cassette; i grappoli vengono quindi selezionati uno a uno, eliminando quelli non idonei. Dopo la diraspa-pigiatura, il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti naturali. Già il giorno successivo si iniziano a effettuare i rimontaggi al fine di estrarre il colore e gli aromi. La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni, poi il mosto resta a contatto con le proprie bucce ancora per una decina di giorni.

Segue la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene messo in barrique per l'affinamento. L'imbottigliamento avviene dopo circa 20 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino granato molto intenso, con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: note olfattive intense, ampie, che ricordano il cioccolato e le spezie, la mora e la rosa canina.

Gusto: pieno, corposo, armonico, con sensazioni tanniche equilibrate, note retrolfattive dolci e persistenti.

Gradazione alcolica: 13,5%.

Abbinamenti gastronomici

Questo vino, per le sue caratteristiche e la sua struttura, è perfetto con arrostiti di carne rossa, brasati di selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: tra i 18 e i 20 gradi.

Consigli per una corretta conservazione

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano perfettamente per 8/10 anni.