

BARBERA D'ALBA DOC

Dü Gir

Vino rosso, affinato in legno 18 mesi, caratterizzato da profumi che ricordano frutti maturi e confettura, con un sapore decisamente pieno ma molto rotondo ed equilibrato. È particolarmente indicato per accompagnare carni alla griglia, arrostiti di carne, formaggi stagionati e saporiti.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Alba;
Vigneto: Dü Gir;
Vitigno: barbera;
Altitudine: 225 m.s.l.m.;
Esposizione: sud;
Origine geologica¹: Formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;
Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;
Anno d'impianto: anni '50;
Densità d'impianto: 4000 ceppi di vite/ha superficie;
Forma di allevamento: controspalliera;
Sistema di potatura: Guyot;
Resa produttiva in uva: 7000 kg di uva/ha superficie;
Resa produttiva in vino: 4900 l. vino/ha superficie.

VINIFICAZIONE

L'uva si raccoglie tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre. È l'ultimo vigneto di barbera ad essere vendemmiato. Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in un vinificatore orizzontale a pale rotanti termo-condizionato dove svolge la fermentazione alcolica e macerazione. Questa dura almeno una decina di giorni e avviene ad una temperatura di 28-32 °C. Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica. Poi inizia il periodo di affinamento in legno, che avviene in *barrique* (225 l) nuove e dura 18-20 mesi. Infine, a quasi due anni dalla vendemmia, la barbera d'Alba D.O.C. Dü Gir è imbottigliata e dopo almeno 6 mesi di sosta nella nostra cantina è avviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico con riflessi viola-nerastri;
Odore: ricco di note fruttate, in particolare piccoli frutti neri di bosco e confettura di prugne, il tutto ben amalgamato e in equilibrio con i sentori provenienti dall'affinamento in legno: vaniglia, cannella, cacao e tabacco;
Sapore: decisamente pieno, ma equilibrato e caratterizzato da rotondità ed armonia.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con tutti i piatti saporiti. È particolarmente indicato per carni alla griglia, arrostiti, formaggi stagionati e saporiti.
Temperatura di servizio: 18 °C



1 A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

2 IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.

