



ERA - *Barbera d'Alba Superiore* Denominazione di Origine Controllata

Le vigne

I vigneti coltivati a Barbera, atti ad avere una tipologia di vino Superiore, sono situati sulle colline dei comuni della bassa Langa albese che fanno perno attorno al comune di Novello. L'Agronomo ed il viticoltore sono ben a conoscenza che è la natura stessa a concedere la possibilità di poter arrivare in autunno ed avere la possibilità di ottenere un'uva dalle caratteristiche eccellenti. L'Enologo è quindi consapevole che non tutti gli anni sarà possibile vinificare una Barbera d'Alba Superiore. I pochi vigneti con le caratteristiche primarie ricercate sono situati su terreni prevalentemente marnosi-argillosi. La densità d'impianto oscilla tra le 4000 e le 4500 piante ad ettaro. Il sistema di allevamento adottato è una spalliera alta, mentre il sistema di potatura prescelto dai viticoltori è il Guyot. I vigneti si trovano tra i 250 ed i 400 m s.l.m., occupando esclusivamente le esposizioni di Sud e Sud-Ovest. Le vigne di Barbera sono impiantate in zone con una notevole pendenza del terreno. Per evitare possibili scottature dei grappoli durante le ore più calde, ma avere allo stesso tempo un buon arieggiamento del grappolo, le pratiche agronomiche sono rivolte nell'effettuare le operazioni di sfogliatura solo sulla parte del filare esposta a Nord e Nord-Est.

Le fasi fenologiche

Il germogliamento, di tipo medio-precoce, ha luogo nella prima decade d'aprile. Possiamo definire la fioritura di media epoca in quanto il periodo coincide con la metà del mese di giugno. La fase dell'invaiaitura, momento in cui le bacche iniziano a cambiar colore, avviene normalmente verso la metà di agosto.

La maturazione

Nel mese di settembre l'Agronomo arriva finalmente a fare uno screening tra i vigneti inizialmente prescelti per selezionare quelli che hanno mantenuto le caratteristiche ricercate per la futura cuvée. Vengono svolte una serie di analisi su campioni di uva per confermare tale scelta e soprattutto per individuare la data ottimale della vendemmia. La vendemmia avviene generalmente verso la fine di settembre. I grappoli d'uva appena tagliati vengono messi nelle tipiche gorbe prima di essere portati in cantina.

La vinificazione

La fermentazione alcolica, secondo le indicazioni dell'Enologo, è condotta in vasche Inox di piccola capacità. Ogni vasca di macerazione è equipaggiata con moderni follatori e sistemi di rimontaggio che permettono un'estrazione bilanciata dei tannini e degli antociani. Dopo lo svolgimento della fermentazione malolattica, il vino è pronto per un affinamento di circa 6 mesi in carati di rovere francese (*Quercus sessilis*).

La degustazione ERA Superiore

Il vino si presenta con colore rubino molto carico. Il naso è intenso e manifesta profumi molto complessi. Ritroviamo una sensazione di fragola dolce, di cipria e di biscotti appena sfornati. Ruotando intensamente il bicchiere possiamo sentire una leggera nota eterea legata ai suoi 14% vol., che porta con sé un sentore di sottobosco misto ad una cioccolata fondente. In bocca si presenta elegante, accompagnato da una buona sensazione acida, tipica varietale, qualità che rendono il vino intensamente caldo. Nel finale un retrogusto di amaretto.