



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba Superiore DOC "Alferi" 2020

2020

Grande struttura e ottima acidità



Dimenticate le Barbera di un tempo. Vini buoni per accompagnare le cene in trattoria ma non certo adatti ai palati più fini ed esigenti. Oggi le Barbera sanno essere vini di grande piacevolezza. Rossi da proporre nelle serate tra amici e quando sulla tavola fanno bella mostra di sé i piatti della tradizione piemontese. Ellena propone questa interessante Barbera d'Alba Superiore DOC Alferi, prodotta con uve provenienti da un singolo vigneto, Alferi appunto, e maturata in legno per circa 24 mesi a cui fanno seguito almeno altri 6 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino scuro ma brillante con riflessi violacei, al naso rivela profumi avvolgenti, con note speziate e fruttate di lampone, fragola e ciliegia matura. Sul finale, poi, è facile percepire anche delicate note di vaniglia, dovute alla maturazione in legno. In bocca, invece, il vino rivela una grande struttura. Fresca e dotata di ottima acidità, è una Barbera estremamente bilanciata e caratterizzata dalla avvolgente trama tannica. Favolosa in abbinamento a un piatto di agnolotti in brodo o con il classico arrosto della domenica.

Siamo nel comune di La Morra. Uno di quei luoghi che nella mente di ogni buon appassionato di vino fa rima con Barolo. La proprietà si estende su circa 15 ettari, di cui 7 coltivati a vigneto, 6 a nocciolo e 2 destinati a bosco. Fondata da Francesco e Giovanni Ellena, l'attuale azienda agricola deriva da un originario fondo acquistato nel 1966, dopo aver lavorato per anni come mezzadri in diverse cascine di La Morra. Per molti anni l'azienda ha fatto parte di una cooperativa agricola, ma il sogno di ritornare a vinificare le proprie uve, non si è mai spento nei membri della famiglia. Così, con la vendemmia 2009, dopo aver ristrutturato parte della storica cascina e la cantina ottocentesca per l'affinamento dei Baroli, la famiglia Ellena è tornata a vinificare in proprio. Oggi tre generazioni lavorano fianco a fianco, intrecciando tradizioni antiche e innovazione.

La Vigna

Terreno Calcareo Argilloso

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Piemonte

Uve 100% Barbera

Gradazione 14.5%

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Barbera proveniente da singola vigneto (Alferi), macerazione di 3 settimane e affinamento di 24 mesi in legno (20% legno nuovo) e 6 mesi in bottiglia.

Sensazioni Colore rosso rubino scuro, brillante, con riflessi violacei intensi. Profumi sono avvolgenti, con note speziate e fruttate di lampone, fragola e ciliegia matura. Piacevoli finale di vaniglia. In bocca il vino si presenta di grande struttura, fresco e dotato di ottima acidità e grande bilanciamento, dalla avvolgente trama tannica.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821