

Barbera d'Alba Tulin

Formati disponibili: Litri 0,75 / 1,5 / 3 / 5 / 12 / 15 / 18

Zona di produzione: Cascina Tolino nei comuni di Treiso e Neviglie

Varietà: Barbera 100%

Esposizione: sud/est - est

Altitudine: da 300 a 350 m s.l.m.

Anno di impianto: 2004

Forma di allevamento: gujot

Densità piante per ettaro: 5000

Primo anno di produzione: 2009

Terreno: di medio impasto con una ricca composizione di microelementi minerali come il magnesio, il ferro, il calcio, il fosforo ed il potassio.

Caratteristiche: vino ricco e complesso prodotto utilizzando piante messe a dimora nel 2004 su una superficie di circa 1,5 ettari. La scelta di cloni poco produttivi, l'uso di un porta innesto poco vigoroso come la Rupestris du Lot, la magnifica collocazione pedoclimatica di cui gode la vigna Tulin e la grande attenzione al vigneto ci hanno permesso di arrivare in poco tempo ad un risultato inaspettato.

Note tecniche: accurata selezione in vigneto con doppio diradamento (vendemmia verde) e successiva vendemmia manuale.

Ulteriore tavolo di selezione in cantina prima della diraspapigiatura.

Fermentazione con macerazione per circa 15 giorni.

Affinamento di due anni in legno piccolo e successivamente per un anno in bottiglia.

Scheda di degustazione: vino ricco e complesso in cui le grandi caratteristiche della Barbera vengono esaltate dal perfetto connubio tra varietà e terreno.

Colore rosso rubino carico, quasi bluastrò violaceo, con una grande viscosità.

Al naso si presenta con le classiche note di frutta cotta, lampone, mirtillo rosso e la vena dolce, eterea che liberano gli alcol trivalenti.

Bocca sapida, piena, minerale, acida, tannica, avvolgente che solo i grandi vitigni nelle grandi annate riescono ad esprimere.

