


# MAGNUM BARBERA PRESTIGE

Barbera d'Alba D.O.C.

## IL MIO VITIGNO

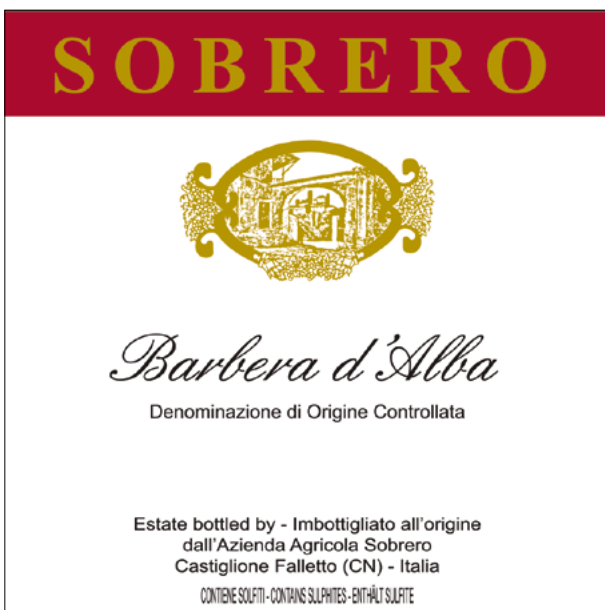
100%  
*Barbera*

 Copyright L'Artistica Editrice - www.ampelografia.it



## IL MIO BICCHIERE

*Calice*  
*per vini rossi di medio corpo*



*Note di degustazione:*.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SOBRERO  
VINI

# MAGNUM BARBERA PRESTIGE

## Barbera d'Alba D.O.C.

**TIPOLOGIA:** Vino rosso di corpo.

**DENOMINAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.). dal 1970. Nella tipologia "Barbera d'Alba" come previsto dal disciplinare di produzione.

**VITIGNO:** 100% Barbera.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Castiglione Falletto (Provincia di Cuneo, Piemonte).

**STORIA:** Oggi la Barbera è presente in tutte le aree vitivinicole piemontesi ed è sicuramente il vitigno più diffuso a livello regionale, ma le zone che le hanno dato i natali restano le colline intorno alla città di Asti. I primi impiantamenti di questo vitigno nella zona delle Langhe risalgono solo alla seconda metà del 1800. Il nome Barbera proviene quasi certamente dal termine medioevale *Bārberus*, che indicava qualcosa di irruente, aggressivo, indomito, un po' come la tempratura di questo vino. Nonostante il notevole successo e l'abbondante esportazione di questo vino nell'800, a lungo venne etichettato come semplice vino da pasto per fasce di consumo popolari, a causa del paragone con vicini "ingombranti" quali il nebbiolo, il dolcetto e il moscato. Verso la fine del XIX secolo questo vino andò incontro ad un vertiginoso declino, culminato nel secolo successivo: l'inesorabile abbassamento dei prezzi delle uve comportò un aumento della produzione a discapito della qualità. Speculatori senza scrupoli incominciarono a tagliare questo vino con mosti provenienti da altre regioni, spacciando sotto il nome Barbera degli improponibili surrogati di dubbia provenienza. L'immagine di questo vino ne soffrì, e il suo nome divenne sinonimo di scarsa qualità, grossolanità e volgarità. Il picco di questa triste stagione di frodi e contraffazioni si ebbe nel 1986, con lo scandalo del metanolo. Poteva essere il definitivo tramonto di questo vino antico e irruente, ma fu invece la sua salvezza: da qui partì il suo riscatto, ad opera dei tanti contadini e di alcuni coraggiosi produttori astigiani, che si adoperarono per risollevarne il livello. I processi di coltivazione e soprattutto di vinificazione migliorarono significativamente, garantendo un'elevata qualità, al punto che oggi la Barbera può tranquillamente competere con vini assai più blasonati come il suo eterno rivale: il nebbiolo.

**VINIFICAZIONE:** Le barbere appena raccolte giungono ancora integre in cantina, dove vengono immediatamente diraspate e pigiate attraverso l'utilizzo di moderni macchinari che permettono di separare i raspi dagli acini e dalla buccia, dove sono contenute le parti più nobili ed aromatiche del grappolo. La fermentazione e la macerazione avvengono a temperatura controllata in vasche d'acciaio per circa 25 giorni. Seguono la svinatura, la decantazione per una settimana e il travaso, con rimontaggi sia all'aria che automatici che permettono al mosto di appropriarsi gradualmente del materiale colorante e dei vari oligoelementi. Il processo termina con la fermentazione malolattica: l'acido malico presente nel vino si trasforma in acido lattico, meno aspro al palato, donando al vino un gusto più morbido ed equilibrato.

**AFFINAMENTO:** Una volta terminata la fermentazione malolattica, per esaltare le varie componenti e permettere che si amalgamino completamente, donando al vino grande struttura, espressione e resistenza al tempo, la Barbera viene affinata all'interno di grandi botti di Rovere di Slavonia (dai 25 hl ai 50 hl). Si tratta di botti tradizionali prodotte in Italia con pregiatissimo legname proveniente dall'omonima regione dei Balcani. L'invecchiamento in legno dura un anno. Imbottigliata senza essere filtrata, in quanto il procedimento potrebbe danneggiarla, la Barbera conclude il suo affinamento in bottiglia in posizione orizzontale per alcuni mesi prima di essere messa in commercio.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Presenta un colore rubino violaceo, vivo, brillante e di notevole intensità. Il profumo risulta vivo, fresco, carnoso, molto varietale, con grande equilibrio fra note fruttate e succose, accenni floreali ampi e ben espressi, una vivace vena minerale, accenni di pepe nero, altre spezie e cuoio, in un insieme di notevole complessità e freschezza. Al gusto emerge un frutto ampio, con una calibrata acidità che dà freschezza e vivacità al bicchiere, grande polpa e consistenza terrosa. Il vino si allarga bene in bocca, con ampiezza, carattere, persistenza e un finale lungo, pulito, pieno di energia.

**VITA MEDIA DEL VINO:** Vino di media longevità. Nulla vieta di consumarlo non appena messo in commercio, ma si esprime al meglio una volta trascorsi i primi 5 anni di vita. In ogni caso è apprezzabile fino ai 10 anni.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** La Barbera è un vino adatto a tutto il pasto, grazie alla sua versatilità. Si accompagna egregiamente agli antipasti, ma anche a primi piatti con sughi non troppo coprenti. Splendido l'abbinamento con le carni, soprattutto il bollito misto alla piemontese. Ottima anche per veloci spuntini a base di salumi e formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Va servita a temperatura intorno ai 18°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** Il disciplinare di produzione prevede un minimo di 12 % vol., in ogni caso la Barbera d'Alba dei Sobrero tende ad essere più alcolica. Inoltre, a seconda dell'annata si attestano variazioni fra il mezzo grado e un paio di gradi.

**CONTENUTO:** Magnum da 150 cl.



**SOBRERO Vini:** Via Alba Monforte, 39 - 12060 Castiglione Falletto (CN) – Italia  
Tel. & Fax +39 0173 6294 - Cell. Pier Franco +39 347 0759341 - Cell. Carlo +39 340 6507491  
info@sobrerovini.com - www.sobrerovini.com