



Madama
Barbera d'Alba doc Superiore
2015

Descrizione Annata

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. Dalla seconda metà di giugno e per tutto il mese di luglio le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media, basti pensare che nel mese di Luglio le temperature massime hanno avuto picchi attorno ai 40°C con medie abbondantemente sopra i 30°C. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno. Per quanto riguarda l'aspetto sanitario delle uve possiamo archiviare l'annata come una delle migliori degli ultimi anni, dove non è stato necessario intraprendere particolari misure di difesa visto che il clima ha contribuito in modo determinante alla crescita sana dei grappoli.

In generale possiamo affermare senza alcun dubbio che ci sono tutti i presupposti per una grande annata, da ricordare come poche altre nella storia.

Uvaggio: 100% barbera
Epoca di vendemmia: fine settembre
Vigneti: Piemonte, langhe
Macerazione: 3-5 giorni
FML: si a 100%
Affinamento: sosta di 6 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

Analisi Chimiche

Alcol: 14,5%
Acidità Totale: 5,92 g/L
Estratto secco: 27,9 g/L



Note di cantina

Le uve Barbera vengono vendemmiate a mano, e trasportate in cantina in piccole ceste per essere pigiate entro pochissime ore dalla raccolta. La selezione delle uve avviene prevalentemente in vigneto, ed è poi completata con un nastro di selezione. Il pigiato viene poi lasciato fermentare ad una temperatura di circa 26°C. Dopo la fermentazione, il vino nuovo viene travasato e subito assemblato, e svolge la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di circa 6 mesi in acciaio il Barbera viene messo in bottiglia, dove normalmente riposa ancora per qualche mese prima della commercializzazione.