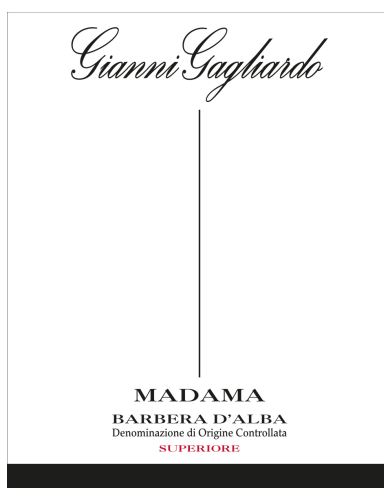




**Barbera d'Alba doc**  
**Superiore**  
**Madama**  
**2018**

**Descrizione annata**

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



Uvaggio: 100% Barbera - **Vendemmia:** ottobre - **Vigneti:** Langhe e Roero - **Macerazione:** 8 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** in botti grandi da 35 hl - **Durata dell'invecchiamento:** 6 mesi in botti di rovere francese

**Dati**

Alcol: 14,00% - Acidità totale: 6,43 g/L – Estratto secco: 30,6 g/L

**Note di cantina**

Nasce dall'unione di uve provenienti da due zone, Langhe e Roero. Le prime donano profondità e volume, e le seconde mineralità e fragranza. Viene affinato in botte grande ed è caratterizzato un frutto vivo ed elegante.

**Note di degustazione**

---

---

---