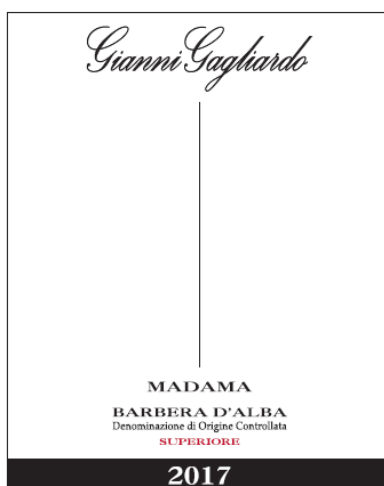




Barbera d'Alba doc
Superiore
Madama
2017

Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



Uvaggio: 100% Barbera - **Vendemmia:** ottobre - **Vigneti:** Langhe e Roero - **Macerazione:** 8 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** in botti grandi da 35 hl - **Durata dell'invecchiamento:** 12 mesi in botti di rovere francese

Dati

Alcol: 14,5% - Acidità totale: 6,02 g/L – Estratto secco: 28,2 g/L

Note di cantina

Nonostante l'opulenza della vendemmia, Madama 2017 esprime l'eleganza del suo territorio d'origine.

Note di degustazione
