

Denominazione vino: Barbera d'Alba Doc "Terlé"

Vigneti: Comune di Barbaresco, nella menzione geografica aggiuntiva "Ronchi"

Anni d'impianto: tra il 1990 e il 2002

Vitigno: Barbera 100%

Esposizione: Est

Suolo: terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso.

Coltivazione: quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 6-8 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si praticano concimazione e diserbo chimico. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

Vendemmia: le uve vengono raccolte a mano generalmente tra fine settembre e inizio ottobre.

Vinificazione: inizia con la diraspatura e pigiatura soffice dei grappoli. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 28-30° C in contenitori di acciaio. La macerazione con le bucce si protrae per 6-8 giorni.

Maturazione: la maturazione avviene in barrique e parte in botte grande per 10-12 mesi seguita dall'imbottigliamento nella primavera del secondo anno dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

Note gustative: questa Barbera d'Alba ha un bel colore rubino brillante con timidi riflessi violetti, profumo elegante e fragrante che richiama la prugna, la mora, la rosa passa, la ciliegia (anche sotto spirito) e la confettura di frutti rossi. E poi l'etereo e i primi profumi speziati come cannella, pepe e vaniglia. In bocca è sapido, pieno, caldo, con grande armonia acido/alcolica. Retrogusto gradevole di sentori fruttati.

Abbinamenti: ideale per carni rosse, arrosto o stufate, formaggi di media stagionatura, paste ripiene con ragù di carne, salumi stagionati, sughi con polenta.

Servizio: si consiglia di servirlo in calice ampio attorno ai 18° C di temperatura.

Conservazione: conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura dà il meglio di sé fino a 10-12 anni dalla vendemmia.

Produzione media annua: 3000 bottiglie circa.