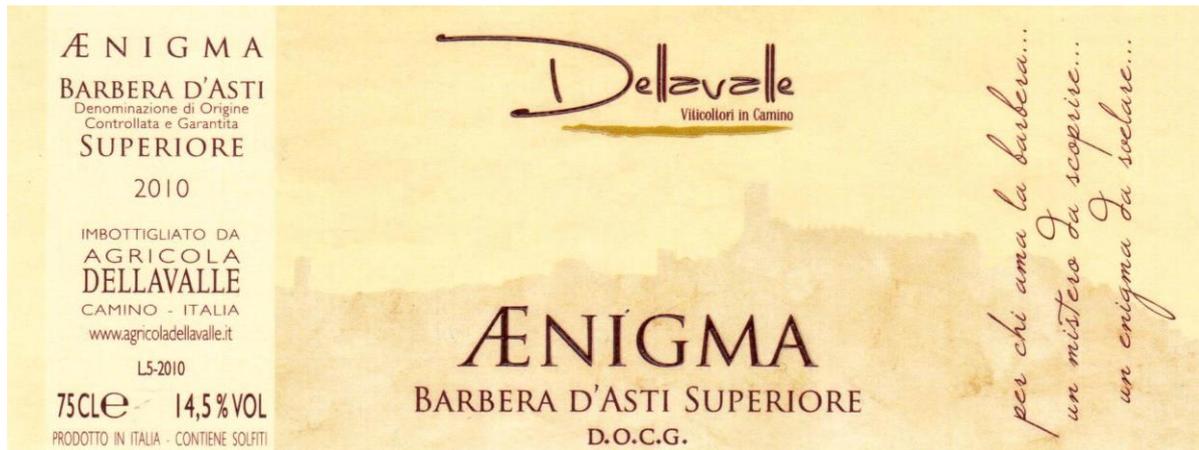


## AENIGMA BARBERA D'ASTI SUPERIORE 2010 DOCG



**Classificazione:** Barbera d'Asti DOCG Superiore – anno 2010

**Varietà:** Barbera 100%

**Provenienza:** da due vigneti in località Luparia e Reale nel comune di Camino (AL); il suolo è marnoso - argilloso, calcareo, di colore chiaro.

**Note degustative:** il vino del 2010 è alcolico (14,5%), di colore rosso rubino scuro con riflessi viola, di acidità contenuta, equilibrato, con una notevole struttura; agli intensi e complessi aromi di frutta matura l'affinamento in legno ha conferito piacevoli sentori di vaniglia. Un vino per gli amanti dei Barbera "robusti", adatto ai pranzi e per le cene delle grandi occasioni, si abbina bene soprattutto ai secondi di carne.

**L'annata:** il 2010 è stato caratterizzato da un'estate mediamente calda e da un autunno un po' capriccioso; la concentrazione zuccherina e la notevole struttura del vino sono stati ottenuti grazie ad un attento lavoro in vigneto, con un drastico contenimento della produzione e una vendemmia tardiva.

**Note di coltivazione e vinificazione:** le uve, arrivate in cantina in uno stadio di inizio appassimento ma perfettamente sane, sono state pigiadiraspate in modo soffice e sottoposte ad un periodo di macerazione di circa tre settimane. A fine fermentazione alcolica il vino è stato travasato in tonneaux da 500 litri di rovere francese, dove si è svolta la fermentazione malolattica. La permanenza in legno è durata circa un anno. Prima dell'immissione al commercio il vino ha riposato in cantina per sei mesi a completare l'affinamento.

**Presentazione del produttore:** L'Agricola Dellavalle, famiglia di viticoltori in Camino, sulle colline del Monferrato Casalese (AL), produce solo piccole partite di vino, selezionando con cura le uve di esclusiva produzione aziendale, che vengono poi vinificate coniugando la moderna tecnologia alla più rigorosa tradizione. I nostri vini spiccano per la loro grande personalità, per i profumi intensi che mettono in risalto le caratteristiche varietali delle uve che li hanno originati.

La ferma convinzione che ci spinge ad intervenire il meno possibile sui vini in cantina determina che i nostri prodotti siano fortemente influenzati dalle caratteristiche dell'annata. Grazie alla loro struttura possente, all'alta concentrazione di sostanze polifenoliche ed al grado alcolico superiore alla norma, i nostri vini mantengono una longevità notevole. Per queste ragioni spesso attendiamo anche più di un anno prima di mettere in bottiglia alcuni vini.