

Barbera d'Alba D.O.C. 2022

Vigneto di circa 38 anni, esposizione a 98° (Est), dove il Sole è molto intenso al mattino, ma l'ombra cala presto al pomeriggio, permettendo agli acini di essere più freschi rispetto a quelli dei vigneti le cui esposizioni vanno dal Sud all'Ovest.

L'ombra è una manna dal cielo che permette di mitigare gli effetti del cambiamento climatico, preservando la freschezza aromatica del vitigno.

Oltre all'esposizione, come sempre, il suolo gioca un ruolo di primo piano. In particolare, sulla base dell'esperienza tramandata di generazione in generazione, i nostri anziani avevano già capito (pur senza alcuna conoscenza scientifica alle spalle) che la Barbera si adattava meglio sui terreni più strutturati rispetto a quelli più sciolti e sabbiosi.

Nello specifico, il suolo di questo vigneto viene classificato come "Typic Ustorthent soil" (Sabbia: 52%; Limo: 39 %; Argilla: 9%).

Una Barbera che vuole mostrarsi per ciò che è, ovvero un vino ricco di potenziale aromatico, fresco e beverino, semplice ma non banale. Un vino da convivialità, un vino che unisca le persone nei momenti quotidiani di gioia e festa, come è sempre stata la Barbera nella tradizione popolare Piemontese.

Melograno, succo di prugna e succo di more al naso, ed in bocca al primo impatto; acidità tipica del vitigno che si unisce ad una struttura importante che deriva dal connubio fra la Barbera ed i suoli di questo tipo. Ginepro e gelso nel finale.

Vino caratterizzato da un limitato contenuto di solfiti.

Ricorda che il vino è emozione; non tutti, però, proviamo le stesse emozioni; perciò, non tutti avranno lo stesso parere per questa Barbera d'Alba D.O.C. 2022, è fisiologico.

Indicazioni di smaltimento imballaggi

Bottiglia	Capsula	Tappo
GL 71	C/PVC 90	FOR 51
Vetro	Plastica	Sughero
Raccolta differenziata		Raccolta differenziata dedicata
Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.		



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com

Barbera d'Alba D.O.C. 2022

Vineyard about 38 years old, exposure at 98° (East), where the Sun is very intense in the morning, but the shade falls early in the afternoon, allowing the grapes to be cooler than those of the vineyards whose exposures range from the South to the West.

Shadow is a godsend that allows you to mitigate the effects of climate change, while preserving the aromatic features of the grape.

In addition to the exposure, as always, the soil plays a leading role. In particular, based on the experience handed down from generation to generation, our ancestors had already learned (even without any scientific knowledge behind them) that Barbera adapts better to more structured soils than sandy and less structured ones.

Specifically, the soil of this vineyard is classified as "Typic Ustorthent soil" (Sand: 52%; Silt: 39%; Clay: 9%).

A Barbera that wants to show itself for what it is, namely a fresh and drinkable wine, simple but not banal. A convivial wine, a wine that unites people in daily moments of friendship, as Barbera has always been in the popular Piedmontese tradition.

Pomegranate, plum juice and blackberry juice on the nose, and in the mouth at first impact; typical acidity of the vine that joins an important structure that derives from the union between Barbera and soils of this type. Juniper and mulberry in the finish.

Wine characterized by a limited content of sulphites.

Please remember that wine is emotions, but different people experience different emotions, so not everyone will have the same opinion on this Barbera d'Alba D.O.C. 2022, it is physiological.



 [gallino_giuseppe_winery](https://www.instagram.com/gallino_giuseppe_winery)

 az.agr.gallinog@gmail.com