

Barbera d'Alba Superiore D.O.C. 2021

Vigneto di circa 55 anni, esposizione ad 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.

Il suolo di questo vigneto viene classificato come "Typic Ustorthent soil" (Sabbia: 50%; Limo: 36 %; Argilla: 14%).

Si tratta di Barbera, perciò l'acidità facilmente percepibile è una caratteristica varietale; tuttavia, la Barbera non deve solo essere ricordata per questo, infatti, vendemmiano le uve di questo anziano vigneto all'insorgenza dei primi freddi notturni si riesce ad ottenere un interessante equilibrio fra l'evoluzione del profilo polifenolico e quello aromatico, tutto ciò si traduce nella complessità percepibile sia al naso che in bocca.

Fiori di susino, bacche di gelso e succo di prugna al naso, ed in bocca al primo impatto; tannino avvolgente che bilancia l'acidità tipica del vitigno. Note di more sotto spirito, cacao e caffè tostato 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 Superiore D.O.C. 2021, 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 Superiore D.O.C. 2021

Vineyard of about 55 years, East exposure, 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 go from South to West.

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

The soil of this vineyard is classified as "Typic Ustorthent soil" (Total Sand: 50%; Total Silt: 36%; Total Clay: 14%).

This is Barbera, therefore the easily perceivable acidity is a varietal characteristic; however, Barbera must not only be remembered for this, in fact, by harvesting the grapes of this old vineyard at the onset of the first cold nights it is possible to obtain an interesting balance between the evolution of the polyphenolic profile and the aromatic one, all of which translates into the complexity noticeable both in the nose and in the mouth.

Plum blossoms, mulberry berries and plum juice on the nose, and on the palate at first impact; fine tannins that balance the typical acidity of the grape. Notes of blackberries in alcohol, cocoa, and toasted coffee on 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 Superiore D.O.C. 2021, it is physiological.



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

 az.agr.gallinog@gmail.com