

La Barbera

Questa nuova selezione viene effettuata sui vigneti, ovviamente appartenenti ai ns. associati, iscritti alla Nizza DOCG; i vigneti sono ubicati su pendii soleggiati, caratterizzati da marni argillo-sabbiose e rigorosamente esposti da sud a sud ovest – sud est. Il bricco Laudana, dorsale collinare da cui provengono la maggior parte delle uve utilizzate per la produzione della selezione "Laudana", oltre ad avere le caratteristiche sopra citate, è situato in un'area

considerata dagli anziani viticoltori di Vinchio come la più vocata per la produzione di uva barbera. Le uve della selezione "Laudana" vengono raccolte, in cassette forate da 20 Kg. cadauna, nel momento in cui il processo di maturazione ha raggiunto la punta massima e le uve sono in condizione di essere vinificate al meglio. Dopo la pigiatura la macerazione avviene in vinificatori verticali con programmazioni delle lisciviazioni e controllo della temperatura. Dopo circa dieci giorni di macerazione si procede alla svinatura. L'affinamento, a malolattica conclusa, avviene in parte in fusti di legno da 75 Hl. ed in parte in piccole botti di rovere da 225 litri. Periodicamente si eseguono controlli sia organolettici che di laboratorio per controllarne l'evoluzione ed individuare il momento adatto all'imbottigliamento. Dopo 18 mesi, a partire dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, di affinamento in legno ed in bottiglia il "Laudana" è pronto per essere consumato ed alla degustazione si presenta brillante, dal colore rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento, ha un profumo intenso, etereo, lievemente speziato, con un boisé vellutato. In bocca si presenta corposo, di buona struttura, è armonico e rotondo, con tannini leggeri e dolci, molto persistente.



Laudana

• Nizza DOCG - 750 ml •



Vitigno	Barbera 100%
Vinificazione	Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca. 10 gg.
Invecchiamento	18 mesi di affinamento in barrique e bottiglia
Gradazione alcolica	14 % Vol.*
Garde probabile	oltre 10 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrostiti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti

*Dati medi indicativi