

ELAINE
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

La Tradizionale.

Una Barbera d'Alba Superiore, ottenuta dopo una selezione accurata delle uve. Affinata in botte grande di rovere, per far sì che le sensazioni terziarie derivate dalla maturazione non superassero le sensazioni primarie dell'uva Barbera. L'obiettivo era cercare un equilibrio e un bilanciamento tra i ricchi sentori fruttati della materia prima e le sensazioni di spezie, cuoio e legno derivate dall'affinamento in cantina.

Una Barbera ricca e calorosa, sapida e succosa, improntata sulla beva e sulla rotondità. Si porta dietro l'animo tipicamente verace e conviviale della Barbera d'Alba, arricchendo questo spirito con struttura e sensazioni speziate.

Elaine è dedicata ad una parente di Filippo, emigrata negli Stati Uniti, in California; la quale, dopo lunghe ricerche, tornò alla Valle del Pozzo per riconnettersi con la famiglia Gallino. Un vino che ricorda in qualche modo la potenza e il carattere della Napa Valley.

VARIETÀ DI UVA: BARBERA D'ALBA

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO-CALCAREO, ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 70 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE, MACERAZIONE 7/10 GIORNI CON RIMONTAGGI MANUALI, VINIFICATO E RAFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO

MATURAZIONE: BOTTI DI LEGNO DA 25 HL PER CIRCA 12 MESI / 12,5 MESI DIPENDE DALLE ANNATE

COLORE: ROSSO RUBINO CARICO ED INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO: PICCOLI FRUTTI ROSSI, CONFETTURA DI PRUGNE, SPEZIATO

SAPORE: FRUTTI DI BOSCO, MARMELLATA DI FRAGOLE, RAMASIN, SAPIDO E PERSISTENTE, FINALE SPEZIATO

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI DI PASTA, SECONDI DI CARNE, FORMAGGI STAGIONATI E FRESCHI, SALUMI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 2007

