

BONORA
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

La punta dell'iceberg (o della collina, sarebbe meglio dire) delle nostre Barbere. Ottenuta dopo una meticolosa selezione delle uve derivate da un vigneto storico, altamente vocato per la produzione di Barbera. Bonora, è il nome con cui la famiglia Gallino ha da sempre denominato quel vigneto.

Dopo la pigiadiraspatura, la macerazione del mosto sulle bucce si prolunga per 15 giorni, per aumentare l'estrazione di sostanze nobili. La vinificazione avviene in vasche d'acciaio e l'affinamento prosegue tra Barriques da 225 e Tonneaux da 500 litri, alcuni più nuovi, altri più vecchi, così da bilanciare i sentori terziari. Dopo due anni di affinamento in legno il vino viene assemblato in una vasca d'acciaio e fatto riposare. Segue l'imbottigliamento e un lungo riposo prima della messa in commercio.

Ne risulta un vino complesso, potente, ricco; seppur mantenendo la freschezza e il frutto che contraddistingue la Barbera d'Alba. Un vino fatto con pazienza, che vi meraviglierà per la sua importanza e longevità.

VARIETÀ DI UVA: BARBERA D'ALBA

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO-CALCAREO, ARGILLOSO DI COLORE ROSSO

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 60 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE, MACERAZIONE 15 GIORNI CON RIMONTAGGI MANUALI, VINIFICATO E RAFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO

MATURAZIONE: 24 MESI TRA BARRIQUES E TONNEAUX, ASSEMBLATO IN ACCIAIO. SEGUE LUNGO PERIODO DI RIPOSO IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSSO RUBINO, CON RIFLESSI VIOLACEI, PROFONDAMENTE INTENSO

PROFUMO: RIBES NERO, FRUTTI DI BOSCO, CONFETTURA, PRUGNA, VANIGLIA, SPEZIATURA, CUIOIO

SAPORE: CALDO, INTENSO, LUNGO, POTENTE, RICCO E SAPIDO, SENSAZIONI DI MARMELLATA, CACAO, VANIGLIA, FINALE PERSISTENTE E FINEMENTE TANNICO

ABBINAMENTI: PRIMI PIATTI SAPORITI, CARNI ROSSE E SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 2008

