



Massucchi

BARBERA d'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

Il vitigno Barbera fa la sua prima apparizione sulle colline della Langa nei primi del '900, quando, in tutta la regione, si intraprende la difficile ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera. Per la sua rusticità si adatta bene all'ambiente ed alla particolare composizione del terreno della zona. I vini che si ottengono sono robusti e corposi, intensamente colorati e serbevoli. Questa generosa Barbera ottenuta dal "vigneto Massucchi", vinificata in modo tradizionale dopo un'accurata cernita delle uve e solo in determinate annate, esprime tutte le caratteristiche di questo particolare "terroir".

The Barbera variety was first grown on the hills of the Langa in the early 1900s, when all over the region vineyards were being replanted after their decimation by phylloxera. Being a very hardy vine, it adapted well to the local environment and the particular composition of the soil. The wines it produces are big and packed with body, color and good keeping qualities. This traditional-style Barbera - produced only in the best vintages - is made from selected grapes grown on the "Massucchi" vineyard, and it expresses all the qualities of this particular "terroir".





Massucchi

BARBERA d'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE

Vitigno: Barbera.

Collocazione geografica: vigneto Massucchi a Perno di Monforte.

Caratteristiche dei vigneti: vigneti di media collina con esposizione Sud- Sud ovest. Il terreno è formato da marne calcaree grigio-bluastre compatte e profonde, ricche di microelementi e di sali minerali. Sono praticati l'inerbimento controllato, concimazioni organiche di mantenimento e trattamenti a base di zolfo e poltiglia bordolese. Le viti sono allevate col sistema Guyot ad archetto.

Vinificazione: le uve, raccolte a completa maturazione e sottoposte ad una scelta rigorosa, vengono avviate alla vinificazione immediatamente al loro arrivo in cantina. La fermentazione, a cappello sommerso, secondo tradizione, si prolunga oltre due settimane ad una temperatura di 28-30°C.

Maturazione ed affinamento: matura per un anno in botti di rovere di Slavonia tradizionali di media capacità. Si affina per almeno sei mesi in bottiglia prima di essere posto in commercio. Gode di una buona longevità.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature granata più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, intensi, ampi e persistenti; sapore, caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico.

Abbinamenti: ottimo accompagnamento per tutti i cibi. Ideale con primi piatti di pasta, tagliatelle e ravioli conditi con ragù di carne. Si sposa bene con piatti di carne, cacciagione, arrostiti, grigliati e stufati e formaggi stagionati.

Grape-variety: Barbera.

Growing location: the Massucchi vineyard in Perno di Monforte.

Vineyard: mid-hillside, facing south, south-west. The soil is formed of deep and compact bluish-grey calcareous marl, packed with microelements and mineral salts. Controlled grass regeneration is carried out, along with organic maintenance manuring and Bordeaux mixture and sulfur-based treatments. The vines are trained using the Guyot arched cane system.

Vinification: the carefully-selected grapes are picked when they are completely ripe, and the wine-making process begins immediately on their arrival in the cellar. In keeping with tradition, the submerged-cap fermentation lasts more than two weeks, at a temperature of 28-30°C.

Ageing: the wine matures for a year in traditional, medium-sized casks made of Slavonian oak. It is then kept for at least six months in the bottle prior to its release. A wine with a long cellar life.

Tasting notes: ruby red, with garnet highlights that become more evident with the passing of the years; delicate, intense bouquet that lingers on the nose; warm, full-bodied flavor which is complex, dry, and well-balanced.

Pairings: excellent with all foods, it makes a perfect match for tagliatelle and ravioli pasta with meat sauce, and goes well with game, and roast, grilled and stewed meat.

Temp 18-20 °C.



www.sordogiovanni.it