

Barbera d'Alba DOC Superiore 2015 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Barbera d'Alba DOC
Tipologia: Rosso
Vitigno: Barbera
Annata: 2015
Età delle Vigne: 60-70 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 24 mesi in legni piccoli e 36 in vetro
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Barbera, fermentazione spontanea, affina per 24 mesi in legni piccoli e 36 in vetro.
Biologico non certificato
Sentori chiave: marasca, tabacco e cioccolata

Naso: frutta carnosa, quasi surmatura, note terziarizzate di tabacco, cacao e cuoio

Bocca: sorso fruttato, ricco, scuro, voluminoso, tostato e dotato di grande tensione acida

Vista: Rosso rubino

Ci troviamo a La Morra, in località Annunziata, Barolo, in uno dei Comuni che più permette al Nebbiolo di esprimere eleganza, freschezza, balsamicità e sinuosità grazie principalmente alla particolare composizione marnosa/calcareo dei terreni e all'altitudine su cui poggiano le radici delle vigne storiche.

Qui Giuseppe Grasso porta avanti il lavoro del nonno Alessio che nel 1926 fonda la “Cascina del Monastero” dopo aver acquistato “Cascina Luciani”, fattoria monasteriale con oltre 300 anni di storia.

Oltre alle vigne storiche l'azienda possiede vigne a Perno (Monforte) e Roddino, dalle quali ottiene Dolcetto, Barbera e Nebbiolo atto a divenire Barolo.

Stilisticamente i vini di Cascina del Monastero esprimono grande tradizione e classicità. Vini austeri che riescono a trasmettere grande eleganza e freschezza grazie alle vocate zone di provenienza, capaci di invecchiare diversi anni in bottiglia permettendo agli stessi di esprimersi con sensazioni e profili unici e diversi a seconda dell'annata.

La peculiarità dell'azienda, sempre più rara ad oggi, è quella di avere grande profondità di cantina, riuscendo così a proporre vini con anche 20 anni di affinamento in bottiglia.

La Barbera d'Alba Superiore è un vino ottenuto dall'omonima uva proveniente da vigne sparse. Un vino materico, ricco, denso e verace che si esprime attraverso un profilo aromatico in cui la frutta matura e i sentori terziari la fanno da padrone ma che si completa con echi vegetali, erbacei, amaricanti e speziati.