

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE • LABORIOSA



LA "LABORIOSA" è una Barbera d'Alba Superiore il cui appellativo **PRESUPPONE COMPLESSITÀ E FATICA**. Operando alcune scelte è però possibile ottenere un **PRODOTTO LONGEVO**, capace di confrontarsi con i vini piemontesi più importanti, mantenendo la sua **IDENTITÀ**.

Le uve provengono da **VIGNETI BEN ESPOSTI** nella zona della **BOSSORA** nel comune di Montà. La **BASSA RESA** per ceppo dà **UN'UVA MATURA** verso la prima o la seconda settimana di **OTTOBRE**. Dopo la **MACERAZIONE** e la **FERMENTAZIONE**, che hanno una durata di **15 - 20 GIORNI**, il vino viene travasato nelle **BARRIQUES** (qui si svolge la **FERMENTAZIONE MALOLATTICA** ed avvengono importanti **REAZIONI DI POLIMERIZZAZIONE** tra i composti polifenolici del vino) dove si affina per **DIVERSI MESI** prima di essere imbottigliato.

VERSATA IN UN CAPIENTE CALICE la Barbera d'Alba Superiore "Laboriosa" ha un colore **RUBINO - GRANATO INTENSO** quasi **IMPENETRABILE**; al naso si rivela **RICCO DI PERSONALITÀ** e di eleganza con sentori **FRUTTATI**, di **SPEZIE**. Al gusto si presenta di **STOFFA AMPIA, MORBIDA** con **NOBILI TANNINI** e **UN'ACIDITÀ BEN EQUILIBRATA** che anticipano **UN FINALE CALDO** e **POTENTE**.



VITIGNI:	Barbera
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	12 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	28 - 30 g/l
PH:	3,5 - 3,6
ACIDITÀ:	5,8 - 6 g/l

ABBINAMENTI

La Laboriosa sa essere un vino importante che, grazie alla sua struttura, ha "la boria" di accompagnare i grandi secondi e di impegnare in un "laborioso" esame organolettico chi desidera coglierne le sue qualità.