

Barbera d'Alba DOC Superiore NID



La scheda tecnica
di Carlo

Vitigno: Barbera

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 10-12 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene in acciaio

Affinamento: l'affinamento avviene in barriques, dopodiché il vino riposa in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione in commercio

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Profumo: in entrata spiccano piacevoli aromi fruttati e che richiamano i frutti di bosco (mora, cassis) e prugna. L'affinamento regala note caratteristiche di cacao e leggera tostatura

Gusto: in bocca si avverte una buona dolcezza, accompagnata da una nota acida gentile e armonica, tipica della Barbera. Si distinguono gli aromi percepiti al naso: piccoli frutti neri e confettura di prugne. Il tannino è chiaramente percepibile, ma delicato e gradevole. Sul finale, la sua nota leggermente asciutta e sapida smorza la dolcezza avvertita in entrata e richiama la fava di cacao e il cioccolato fondente

Abbinamenti: ideale per primi piatti della tradizione, carni al forno e stufate, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



NID in piemontese indica il NIDO per gli uccelli, ma fa anche pensare a un luogo accogliente, protetto, morbido. In inglese lo stesso suono si riferisce alla parola need, che significa bisogno, NECESSITÀ, forte desiderio di qualcosa.



La scheda emozionale
di Martina

Vi sblocco un ricordo: vi è mai capitato, da bambini, di sentire quel profumo di frutti rossi cotti, quando la mamma o la nonna cucinavano la marmellata di prugne, o quando una crostata burrosa e friabile cuoceva in forno?

Ecco. La prima sensazione che NID mi regala è il ritorno immediato all'infanzia, ai ricordi della merenda dai nonni in campagna, al profumo che si respirava sotto il pergolato carico d'uva o sotto gli alberi di "ramassin" vicino ai filari.

In bocca esplode una sensazione succosa, mordente, con un'acidità netta ma gentile, tutta femminile!

La Barbera è femmina, e come tale, nel bicchiere si rivela suadente ma all'inizio ritrosa, piena di carattere, ricca di profumi, pungente di acidità e tannini, ma corposa e rotonda di frutti rossi, confettura e un accenno di cacao sul finale. Come resisterele?