



## Barbera d'Alba Doc 2011 Bricco del Cuculo

### Vigneto

Il vigneto Bricco del Cuculo (270m slm) si trova nella zona di Barbaresco, particelle 326 e 214 della Carta VI. E' situato sulla cima della collina, nella zona Faset, l'esposizione è ad est, sud e ovest, il suolo è calcareo e si estende su una superficie di 0,43 ettari, tutti coltivati a vigneto Barbera dal 1950.

### Vendemmia e macerazione

Le uve, attentamente selezionate, sono state raccolte a mano, in cassette forate, il 22 Settembre 2011. La macerazione con periodiche follature manuali si è protratta per 12 giorni in vasche di acciaio con regolari follature.

### Maturazione ed affinamento

Il vino è stato affinato per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia e 4 mesi in contenitori di acciaio, per poi riposare 2 mesi in bottiglia prima di essere posto in commercio a Settembre 2013.

### Imbottigliamento

Il vino, senza preventive chiarifiche, né filtrazioni, è stato imbottigliato nel mese di Luglio 2013 con il numero di lotto L13-06. 1. La produzione 2011 è stata di 3167 bottiglie da 0,75 l Albeisa e 150 magnum.

### Caratteri organolettici

Colore rosso rubino molto scuro. Profumo intenso di spezie, frutti rossi, cuoio, fiori con note minerali e di liquirizia. Ottima struttura con ricca freschezza. Si migliora con l'invecchiamento soprattutto nel formato magnum.

### Caratteri fisico-chimici

Alcool, 14 % Vol.  
Acidità totale 6,1 g/l  
pH 3,28

### Particolarità

Il terreno calcareo, la posizione del vigneto e l'età delle viti con la loro naturale resa limitata rendendo unica questa Barbera.

#### Annata 2011

La vendemmia 2011 sarà ricordata come non convenzionale con la sua raccolta molto precoce e i non eccessivi rendimenti in vigneto. E' stato sicuramente molto impegnativo per i produttori dal punto di vista agronomico. Scegliere le migliori pratiche da seguire per raggiungere il giusto equilibrio tra vitigno, suolo e clima è stato fondamentale, come è stato adattarsi alla situazione climatica e agire di conseguenza. Ottimi risultati sono stati raggiunti quando è stato trovato questo grande equilibrio pertanto è legittimo attendersi grandi vini.

