

L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

2022

VARIETÀ

Barbera

DESCRIZIONE

Grazie alla sua freschezza e piacevolezza, l'Altra è la Barbera perfetta per ogni tipo di occasione.

Dopo un inverno molto secco, la vite è germogliata a inizio aprile, con circa una settimana di ritardo dal 2021 e circa due sul 2020.

L'accrescimento dei germogli è decorso molto lentamente a causa della mancanza di umidità nel terreno. Aprile e maggio sono decorsi con temperature nella norma per il periodo, ma con scarsissima piovosità. La fioritura è avvenuta in modo regolare con ottime condizioni meteo, terminando negli ultimi giorni di maggio, con una buona fertilità e allegagione.

L'assenza di pioggia è continuata in giugno e luglio e questo, se da un lato ha tenuto a freno le infezioni da crittogame, dall'altro ha creato preoccupazione per l'andamento della maturazione. Con la fine di luglio e l'inizio di agosto ci sono stati alcuni temporali seguiti da due giorni di piogge moderate che, unite all'abbassamento delle temperature soprattutto di notte, hanno tonificato la vegetazione. La vendemmia 2022 si è presentata quindi di qualità molto buona con punte di eccellenza.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è fruttato e floreale con note di lampone e viola. In bocca risulta pieno e armonico, con tannini morbidi e una giusta freschezza acida tipica del vitigno. Retrogusto lungo con note fruttate che ricordano la ciliegia.

Ideale come vini da aperitivo ma anche in abbinamento a piatti a base di carne.

NOTE TECNICHE



Suolo: terreno argilloso calcareo



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 90 q/ha.



Fermentazione: a temperatura controllata (24-25°) in tini in acciaio
Affinamento: in tini in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia



Alcol: 12,7%



Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 L