



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. *Almèi*

La Barbera è il vitigno più divertente e poliedrico per noi viticoltori in Piemonte. La scelta di produrre una Barbera che avesse in sé tutta la forza del passato e l'eleganza dei vini moderni nasce molti anni fa dall'idea di Daniele Lanzavecchia. **Almèi**, in piemontese "il meglio", rappresenta per la Villadoria la massima espressione di questo vitigno così diffuso nel mondo, che trova tra le colline Albesi il *terroir* ideale per esprimere tutto il suo potenziale. Attuale ed elegante, le uve migliori sono selezionate per produrre la Barbera d'Alba Superiore Almèi Villadoria.



VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE E RESA PER ETTARO

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. I vigneti sono selezionati per la posizione, composizione del suolo, marna argillosa mista a calcarea, e vocazione alla cultivar. Durante la vendemmia l'uva è selezionata per dare origine alla tipologia Superiore. Il sistema di allevamento è il Guyot e la resa per ettaro è di circa 55 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il tempo di macerazione varia a seconda dell'annata da 12 a 14. Questo metodo consente di ottenere un vino ricco in struttura ed estratto. La fermentazione malolattica di norma avviene subito dopo la svinatura.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in legno, dove si affina fino al raggiungimento dell'equilibrio tra struttura ed acidità. Vino dalle caratteristiche moderne, esprime il suo potenziale dopo 2 anni dalla vendemmia ed ha un plateau di maturazione compreso tra i 2 e i 6 anni a seconda dell'annata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino. Al naso presenta spiccati sentori frutti di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. L'acidità tipica del vitigno è smorzata dall'affinamento ed in bocca si presenta caldo, vellutato e pieno con una leggera nota boisè. I tannini sono morbidi ed eleganti.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13-14 % vol a seconda dell'annata.