

Merope

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA DOCG

2012

Il vitigno: Barbera 100%

Il vigneto: un unico appezzamento con esposizione a sud, allevato a guyot ad archetto basso e coltivato con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di 7000 Kg/Ha.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la macerazione di 12-14 giorni e ultimata la fermentazione alcolica, viene travasato prima in acciaio e poi in botte di rovere per circa 8 mesi, per un totale di almeno 18 mesi di affinamento.

Gradazione alcolica: 14,5% Vol.

Dice il Sommelier: *“Quello grande... Lei è il vertice, l'espressione massima della Barbera. Per capire che siamo di fronte ad un lavoro maniacale (rese bassissime, uve super selezionate, affinamento lungo) basta guardarLa negli occhi mentre la si versa nel bicchiere... rubino impenetrabile dalla gran consistenza e splendida vivacità. Al naso è un caleidoscopio di profumi che si avvicendano; mora matura, prugna in confettura, poi rosa rossa appassita, poi noce moscata e bacche di ginepro, poi ancora pesca matura, tabacco, cuoio ed una nota croccante di frutti di bosco appena raccolti. Ogni volta che avvicini il naso si scopre qualcosa di diverso. Il legno ed il frutto si avvolgono in un abbraccio passionale, ma elegante, come un tango argentino.*

In bocca stupisce per gioventù e vibrante acidità, tanto da dimenticarsi il calore dell'alcool; il tannino portato dal legno è avvolgente e gli dona quel tocco di aristocrazia in più. Il finale è lunghissimo, pulito e preciso; i ritorni di mora e ciliegia mature invitano subito al riassaggio.

Questo grande vino dà il suo massimo servito a 18° C con un classico brasato, con la cacciagione, ma se lo si prova con uno stinco di maiale alla birra e confettura di mirtili... la lacrimuccia di commozione scende!

Per i puristi e gli introspettivi questo è anche il classico vino da meditazione... legna che crepita nel caminetto, Shine on you crazy diamond che suona nel giradischi e Merope che gira nel bicchiere...”