

CASCINA PENNA-CURRADO

Barbera d'Alba Superiore

Carrà

Denominazione di origine controllata



ANNATA: 2024



Barbera
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Le uve provengono da due vigneti con un'età di circa 70 anni, esposti a sud-ovest. L'età avanzata delle vigne, le basse rese e la maturazione tardiva, favorita dall'altitudine e dall'esposizione diretta alle Alpi, garantiscono una maturazione completa, concentrazione senza eccessi di alcol o sovraturazione, preservando la fragranza tipica dell'uva Barbera. Nell'annata 2024, il territorio fresco e ben ventilato ha assicurato una qualità e una sanità delle uve decisamente superiori alla media.

VINIFICAZIONE: L'altitudine e le correnti fresche che caratterizzano questa zona di Monforte d'Alba consentono una vendemmia tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Dopo una macerazione a freddo di 5 giorni, la fermentazione alcolica, semplice, tradizionale e non invasiva, si svolge in 14 giorni, seguita da alcuni giorni di post-macerazione e dalla fermentazione malolattica spontanea. L'invecchiamento avviene per circa un anno, inizialmente in botti da 10 hl e tonneaux usati, per poi proseguire in botti grandi di legno tradizionale.

DESCRIZIONE: Colore rubino intenso. Al naso emergono aromi di ciliegia scura, sottobosco e note balsamiche pronunciate. Il palato è pieno e profondo, con un ritorno di frutta matura scura. La trama tannica è delicata e sostiene un finale profondo e compatto, ricco di struttura, sorprendente per un'annata come il 2024, ma privo di sensazioni decadenti.