



Barbaresco Rocche Massalupo

VITIGNO: Nebbiolo 100%. Il principe dei vitigni piemontesi trova nei territori del Barbaresco una delle sue massime espressioni. La zona è composta dai paesi di Barbaresco, Neive e Treiso, oltre alla frazione San Rocco Seno d'Elvio di Alba, dove si trova il *cru* Rocche Massalupo. La storia moderna del Barbaresco ha inizio con la fondazione della Cantina sociale di Barbaresco nel 1894 grazie all'opera del professor Domizio Cavazza che definì inoltre il miglior metodo di vinificazione per ottenere il grande vino di Langa che oggi conosciamo.

DENOMINAZIONE D'ORIGINE: Barbaresco DOCG

ZONA DI PRODUZIONE: i vigneti si trovano nel territorio comunale di Alba, Fraz. San Rocco Seno d'Elvio, nella rinomata zona delle Langhe (Cuneo-Piemonte). Le uve derivano dalla sottozona Rocche Massalupo.

ESPOSIZIONE VIGNETI: SUD;SUD-OVEST

RESA: 60 q.li ettaro

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: I grappoli di Nebbiolo vengono raccolti in autunno inoltrato, le foglie sono già tinte di rosso, ed è solo allora che l'uva raggiunge la sua massima maturazione. La vinificazione prevede tradizionalmente una macerazione lunga per estrarre i tannini più nobili ed i profumi più intensi che caratterizzano il Barbaresco. Il vino si affina per due anni in botti di rovere da 2500 litri, periodo indispensabile per armonizzare la grande struttura del vino, che così affronterà in modo eccellente anche molti anni d'invecchiamento in bottiglia.

L'ASSAGGIO: il bicchiere si presenta rubino lucente con riflessi scarichi. Il profumo sorprende per ampiezza ed intensità, fondendo le note di frutta a sentori di caffè e tabacco. In bocca è complesso, armonico e di grande struttura all'inizio, nervoso ed asciutto nel finale.

L'ABBINAMENTO PROPOSTO: immancabile l'abbinamento con la selvaggina, in particolare lepre in *civet*, ma per gli amanti della cucina di territorio il Barbaresco è il nobile compendio per i *tajarin* al tartufo bianco d'Alba.