

Marchese Adorno

Barbera Oltrepò Pavese Doc 2007

Il vigneti di Barbera comprendono impianti di oltre 50 anni di età ed altri più giovani piantati a 5.000 ceppi/ha, tutti situati in località "Il Boscaiolo" e "Gavasa", identificabili sul foglio IX del comune di Retorbido. Il criterio di scelta delle barbatelle da impiantare si basa sia sulla selezione clonale sia su quella massale. Nella coltivazione si cerca di contenere la vigoria della vite per mezzo di tecniche agronomiche, quali l'inerbimento permanente, e bilanciati interventi manuali in verde. La vinificazione è condotta secondo il metodo tradizionale con brevi macerazioni post fermentative atte ad estrarre parte dei tannini dai vinaccioli che concorrono, assieme a quelli di buccia, a fissare il colore. La fermentazione malolattica che segue affina profumi e gusto. In seguito il vino è periodicamente travasato per separarlo dai sedimenti più grossolani evitando filtrazioni. Imbottigliato a otto mesi dalla vendemmia, sosta altri quattro in bottiglia prima di essere posto in commercio.

È il vitigno a bacca nera più diffuso in Oltrepò Pavese, zona che dona ai vini grande bevibilità anche alla presenza di strutture e tenori alcolici notevoli.



*Marchese Adorno Via Coriassa, 4 Retorbido
<http://www.marcheseadorno-wines.it/>*

#barbera1