

**AZIENDA AGRICOLA RONCHI**

Viticoltori da quattro generazioni

**Denominazione vino: Barbera d'Alba Doc "Terlé"**

**Vigneti:** Comune di Barbaresco, nella menzione geografica aggiuntiva "Ronchi"

**Anni d'impianto:** tra il 1990 e il 2002

**Vitigno:** Barbera 100%

**Esposizione:** Est

**Suolo:** terreno calcareo argilloso su scheletro marnoso.

**Coltivazione:** quasi interamente manuale dei filari impiantati rispettando le curve di livello. Il metodo di potatura è Guyot tradizionale con modificazione ad archetto lasciando 6-8 gemme sul tralcio fruttifero. La lavorazione autunnale del terreno si effettua a file alterne, seminando leguminose e altre erbe da sovescio. Non si pratica concimazione chimica. I trattamenti antiparassitari sono basati sulla lotta integrata e sul metodo della confusione sessuale con feromoni contro la tignola.

**Vendemmia:** le uve vengono raccolte a mano generalmente tra metà settembre e inizio ottobre.

**Vinificazione:** inizia con la diraspatura e pigiatura soffice dei grappoli. La fermentazione avviene a temperatura controllata attorno ai 28-30° C in contenitori di acciaio. La macerazione con le bucce si protrae per 6-8 giorni.

**Maturazione:** la maturazione avviene in barrique e parte in botte grande per 10-12 mesi seguita dall'imbottigliamento nel secondo anno dopo la vendemmia. Segue un adeguato affinamento in bottiglia.

**Note gustative:** questa Barbera d'Alba ha un bel colore rubino brillante con timidi riflessi violetti, profumo elegante e fragrante che richiama la prugna, la mora, la rosa passa, la ciliegia (anche sotto spirito) e la confettura di frutti rossi. E poi l'etereo e i primi profumi speziati come cannella, pepe e vaniglia. In bocca è sapido, pieno, caldo, con grande armonia acido/alcolica. Retrogusto gradevole di sentori fruttati.

**Abbinamenti:** ideale per carni rosse, arrosto o grigliate, formaggi di media stagionatura, paste ripiene con ragù di carne, salumi stagionati.

**Servizio:** si consiglia di servirlo in calice ampio attorno ai 18° C di temperatura.

**Conservazione:** conservato a bottiglia coricata, al buio e lontano da vibrazioni e sbalzi di temperatura dà il meglio di sé fino a 10-12 anni dalla vendemmia.