

Barbera d'Alba DOC Superiore NID

NID in piemontese indica il NIDO per gli uccelli, ma fa anche pensare a un luogo accogliente, protetto, morbido. In inglese lo stesso suono si riferisce alla parola need, che significa bisogno, NECESSITÀ, forte desiderio di qualcosa.



La scheda tecnica di Carlo

Vitigno: Barbera

Vinificazione: la raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 10-12 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene in acciaio

Affinamento: l'affinamento avviene in barriques, dopodiché il vino riposa in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione in commercio

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granata

Profumo: in entrata spiccano piacevoli aromi fruttati e che richiamano i frutti di bosco (mora, cassis) e prugna. L'affinamento regala note caratteristiche di cacao e leggera tostatura

Gusto: in bocca si avverte una buona dolcezza, accompagnata da una nota acida gentile e armonica, tipica della Barbera. Si distinguono gli aromi percepiti al naso: piccoli frutti neri e confettura di prugne. Il tannino è chiaramente percepibile, ma delicato e gradevole. Sul finale, la sua nota leggermente asciutta e sapida smorza la dolcezza avvertita in entrata e richiama la fava di cacao e il cioccolato fondente

Abbinamenti: ideale per primi piatti della tradizione, carni al forno e stufate, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16 - 18° C



La scheda emozionale di Martina

Vi sblocco un ricordo: vi è mai capitato, da bambini, di sentire quel profumo di frutti rossi cotti, quando la mamma o la nonna cucinavano la marmellata di prugne, o quando una crostata burrosa e friabile cuoceva in forno?

Ecco. La prima sensazione che NID mi regala è il ritorno immediato all'infanzia, ai ricordi della merenda dai nonni in campagna, al profumo che si respirava sotto il pergolato carico d'uva o sotto gli alberi di "ramassin" vicino ai filari.

In bocca esplose una sensazione succosa, mordente, con un'acidità netta ma gentile, tutta femminile!

La Barbera è femmina, e come tale, nel bicchiere si rivela suadente ma all'inizio ritrosa, piena di carattere, ricca di profumi, pungente di acidità e tannini, ma corposa e rotonda di frutti rossi, confettura e un accenno di cacao sul finale. Come resisterle?

