

BARRICADIERO

VENDEMMIA 2009

Resa uva per ettaro: 50 Q.

Bottiglie prodotte: n. 5000

Il Vigneto e la lavorazione

Vigneti di 15 anni esposti a sud e sud-ovest.

Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo.

Vino ottenuto da una particolare selezione di uve rosse ben mature:

Montepulciano 95%, Cabernet S. 5%.

Fermentazione con lieviti spontanei in tini di rovere e macerazione con le bucce per 20 – 30 giorni. Sono seguiti due travasi per togliere la feccia e un travaso in barrique di 228 litri. In barriques il vino è rimasto in affinamento per 12 mesi. Le barriques sono state assemblate, dopo un'attenta degustazione, a gennaio 2011 e l'imbottigliamento è stato fatto il 25 marzo del 2011.

Colore rosso rubino fitto e intenso con un unghia molto sottile.

Il naso è teso, si apre lentamente su profumi speziati di pepe e paprika e territoriali di grafite e olive; il contatto con l'ossigeno lascia emergere intriganti note di ciliegie nere e di cioccolato amaro.

In bocca si propone con grande slancio e potenza con una trama tannica molto serrata che gli dona giusta tensione e autorevole tattilità; il crescendo finale è contrassegnato da grande profondità, persistenza fisica e sapida e bella corrispondenza gusto olfattiva sui sentori di cioccolato.

La struttura generosa e la fibra del tannino lo rendono particolarmente efficace su ricette saporite e succulente come un brasato al Montepulciano.

Analisi:

- alcool: 14,65% vol
- acidità totale: 5,46 g/l
- anidride solforosa totale 0,060 g/l
- acidità volatile 0,73 g/l
- zuccheri riduttori < 0,54 g/l
- pH 3,88

Nell'etichetta, disegnata da Carlo Marchetti, è rappresentato il bove finto, caratteristica rappresentazione carnevalesca di Offida.