

# **BARRICADIERO**

## **VENDEMMIA 2010**

**Resa uva per ettaro:** 5000 Kg

**Bottiglie prodotte:** n. 4000

### **Il Vigneto e la lavorazione**

Viti allevate a cordone speronato.

Selezione di uve di due parcelle di terreno di 17 anni, con esposizione una a sud e l'altra a sud-ovest.

Terreno di medio impasto argilloso tendente al calcareo.

L'uva, Montepulciano 100%, raccolta a mano il 6 e il 9 ottobre 2010,

è diraspata e pigiata. Fermenta con lieviti spontanei in tini di rovere segue, poi, una macerazione con le bucce per 20 giorni. Dopo la svinatura sono stati fatti due travasi per togliere la feccia e un travaso in barrique di 228 litri.

Il vino in barriques è rimasto in affinamento per 12 mesi e a gennaio 2012 è stato assemblato, dopo un'attenta degustazione di ogni singola barrique.

L'imbottigliamento è stato fatto nell'aprile 2012.

Di colore rubino scuro e fitto.

Naso che comunica immediata intensità e profondità; il bouquet si esprime graduale e continuo liberando, accanto al cuore fruttato di cassis e frutta

scura, note mediterranee di alloro, eucalipto, ginepro e accenni speziati di curry.

In bocca ha grinta e polpa, la trama tesa e resistente si allunga con una bella tattilità che conquista tutto il palato; il finale molto sapido evidenzia una nitida corrispondenza gusto olfattiva con i richiami balsamici e fruttati di ciliegia nera.

L'annata fresca gli regala un patrimonio di acidità che, unito al suo classico vigore, può essere utile su un'anguilla cucinata al forno con l'alloro.

### **Analisi:**

- Acidità totale 5,90 g/l
- Acidità volatile 0,78 g/l
- Anidride solforosa totale 0,058 g/l
- Alcool 14,66 % vol.
- Zuccheri < 0,56 g/l

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