

BARRICADIERO

VENDEMMIA 2011

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 18 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 15 settembre 2011,

è diraspata e pigiata. Fermenta con lieviti spontanei in tini di rovere segue, poi, una macerazione con le bucce per 15 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 24 mesi, è stato poi assemblato dopo un'attenta degustazione di ogni singola barrique.

L'imbottigliamento è stato fatto il 14 gennaio 2014.

Di colore rubino scuro e fitto.

Naso introverso e di profonda intensità, graduale, a contatto con l'ossigeno esprime tutto il suo bagaglio di complessità giocato su frutti rossi succosi come more e amarene corredato dai tipici profumi di olive nere e caffè e da note di pino.

In bocca si presenta con un avvio vibrante grazie all'acidità generosa e continua che ne garantisce uno sviluppo elegante, sostenuto da una fibra tesa e muscolosa e da tannini fitti e leggiadri; il finale è di bella freschezza e sapidità con un succoso retrogusto di frutti rossi e di carcadè.

Un piatto che può tener testa e rilanciare il vigore di questo Barricadiero è un pollo ruspante cucinato in casseruola con gli odori e tirato con lo stesso vino.

Analisi:

- Acidità totale 5,30 g/l
- Acidità volatile 0,69 g/l
- Anidride solforosa totale 0,054 g/l
- Alcool 14,15 % vol.
- Zuccheri 0,17 g/l
- Estratto secco 32 g/l

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

Dall'annata 2011 il Barricadiero è imbottigliato come Offida Rosso D.O.C.G.