

# **BARRICADIERO**

## **VENDEMMIA 2012**

**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 19 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 25 settembre 2012, 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 18 febbraio 2015.

Scuro, compatto con sottile unghia violacea.

Il naso è molto lento e profondo, emergono dapprima sentori di prugna disidratata seguiti da note dolci speziati e un tocco di cioccolato.

In bocca è ampio, ha un gusto asciutto e voluminoso, leggermente rugoso; svolge la sua grande materia con gradualità e chiude con un finale molto persistente sui sentori di prugna, spezie e una piacevolissima sfumatura balsamica.

Va aspettato ancora qualche anno per avere il meglio. Per struttura e volume predilige le carni rosse, ma su una dozzina di arrosticini di pecora farà egregiamente il suo lavoro.

### **Analisi:**

Acidità totale 5,10 g/l

Acidità volatile 0,80 g/l

Anidride solforosa totale 0,065 g/l

Alcool 13,34 % vol.

Zuccheri 0,6 g/l

Estratto secco 30,3 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.