

BARRICADIERO

VENDEMMIA 2013

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 20 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 4 ottobre 2013, è diraspata e pigiata. Fermenta con lieviti spontanei in tini di rovere segue, poi, una macerazione con le bucce per 7 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 4 gennaio 2016.

Compatto nel suo veste scurissima con un'esile unghia rubino.

Al naso sono inizialmente evidenti le note boisé, con il passare dei minuti emergono profumi fruttati di more e di ciliegie mature, poi ginepro, pepe e spezie amabili.

In bocca si presenta denso e profondo sin dal primo attacco. Si muove in maniera felpata sulla lingua mettendo in evidenza il cuore fruttato e una grande intensità. I tannini ordinati e l'acidità ben equilibrata rendono molto lunga la dinamica del sapore fino ai ritorni di more e spezie.

Se non avete a disposizione un piatto a base di agnello potete provarlo su uno spezzatino di seitan al montepulciano con funghi e carciofi.

Analisi:

Acidità totale 5,2 g/l

Acidità volatile 0,84 g/l

Anidride solforosa totale 0,064 g/l

Alcool 13,27 % vol.

Glucosio e Fruttosio 0,1 g/l

Estratto secco 30,9 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.