

# BARBERA D'ALBA DOC GISEP

Serralunga d'Alba  
MASSOLINO

*Una Barbera matura e strutturata, che riceve maggior profondità espressiva grazie a un periodo di affinamento più lungo. Viene messa in commercio a partire dal secondo anno di affinamento.*

Se la nostra Barbera d'Alba DOC è un rosso tradizionale delle Langhe, ci piace pensare che la Gisep sia portavoce di un vitigno anche capace di stupire. "Gisep" è Giuseppe in piemontese: un omaggio al nonno, che ha contribuito in modo determinante a far crescere la nostra cantina. Lo otteniamo da una selezione di uve di diversi vigneti, soltanto nelle annate migliori. Strutturato e opulento, piacevolmente complesso e rotondo, eppure sorprendentemente longevo.

**Tipologia del terreno:** di medio impasto, tendente al calcareo.

**Prima annata di produzione:** 1998.

**Vinificazione e invecchiamento:** fermenta per circa 10 giorni in tini di rovere a temperature intorno ai 30°C. Successivamente affina parzialmente in barrique di rovere francese e in botti grandi di rovere di Slavonia fino a 18 mesi.

**Note:** le ottime esposizioni e le bassissime rese donano uve eccellenti che permettono di ottenere un vino con una complessità notevole. La Barbera è davvero un vitigno importante in grado di dare risultati strepitosi: con questa selezione, dedicata a nonno Giuseppe (in dialetto "Gisep"), la nostra azienda propone una delle sue migliori creazioni.

## Caratteristiche di degustazione

**Alla vista:** rosso violaceo intenso pressoché impenetrabile.

**Al naso:** elegante, dolce e accattivante, emergono le note fruttate caratteristiche della Barbera.

**Al palato:** grazie alla sua struttura e alla concentrazione offre al palato sensazioni che solo i grandi vini possono dare; rivela un carattere deciso nella morbidezza data dalle uve mature e dall'affinamento. È consigliabile berlo ad una temperatura di 18-20°C. Ideale l'abbinamento con paste fresche all'uovo condite con sughi ricchi e saporiti, con secondi di carne come il sontuoso bollito misto alla piemontese e le carni in umido. Ottimo anche se abbinato a formaggi vaccini di media stagionatura.

