



— V I B E R T I —

*Barolo - Italia*

# LA GEMELLA

Barbera d'Alba DOC  
2024

## Specifiche

Tipologia: vino rosso  
Varietà uve: 100% barbera  
Denominazione: Barbera d'Alba DOC  
Zona di produzione: Barolo, Vergne  
Data di inizio vendemmia: 1 Ottobre

## Valori analitici

Gradazione alcolica: 14 % vol  
Acidità totale: 6.4 g/l  
Primo anno di produzione del vino: 2004

## Andamento climatico

L'annata 2024 è stata segnata da un clima caldo-umido che ha interrotto il trend siccitoso degli ultimi anni. Le piogge persistenti hanno sanato la carenza idrica accumulata, ma hanno anche messo a dura prova la gestione agronomica. La stagione ha richiesto grande attenzione in vigna, con risultati variabili a seconda della posizione e dell'esposizione dei vigneti. Le buone escursioni termiche nei cru più elevati hanno favorito una maturazione equilibrata e un profilo aromatico fine. I grappoli raccolti, sani e con tenori alcolici contenuti, promettono vini freschi, eleganti e dal buon potenziale evolutivo.

## Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei  
Profumi: sentori di ciliegia e maraschino (ciliegia sotto spirito) mora e cassis  
Temperatura di servizio: 16-18° C  
Capacità di evoluzione: 3-5 anni

## Vinificazione

Vendemmia in vigneti ad alta densità di impianto senza necessità di diradare prima e selezione dell'uva avvenuta solo durante la raccolta in cassette da 20 kg. L'uva è stata pigio-diraspata in fermentatori orizzontali a cappello sommerso per un periodo di 8-10 giorni a 30°C. Dopo la svinatura in acciaio, la fermentazione malolattica si è svolta negli stessi serbatoi per un periodo di 40 giorni.

## Affinamento

L'affinamento è avvenuto negli stessi serbatoi di acciaio utilizzati per la vinificazione, per un periodo di 10 mesi creando un lento rimescolamento delle fecce fini con conseguente estrazione di mannoproteine che conferiscono al vino una particolare dolcezza.

