ABEVER
VINOS FINOS EUROPEOS

Via Alba, 47
12065 Montforte d'Alba, CN
https://ferdinandoprincipiano.it/
+39 0173 78585

Ferdinando Principiano

Ferdinando Principiano

Barbera d'Alba DOC

Tipo de vino: Tinto seco
Variedad de uva: 100% Barbera
Añada: 2019
Alcohol: 12.5%
Formato: 750 ml
Cierre: Corcho natural

La Bodega

Ferdinando Principiano produce vinos elegantes y naturales de clase mundial, con una filigrana del *terroir* tradicional de Barolo. Ferdinando inició en 1993, con 7 hectáreas de su padre y abuelo; ahora posee y cultiva 21 hectáreas. Toda la agricultura es orgánica no certificada, pero él va mucho más allá de las prácticas orgánicas normales y está obsesionado con preservar o crear las condiciones para la biodiversidad dentro y alrededor de sus viñedos. Esto incluye comprar bosques adyacentes y crear un estanque en la base de su cru *Boscareto* que actúa como hogar para aves migratorias y un coro de ranas. Trabaja los viñedos a mano, incluido el uso de una guadaña. Todo el trabajo de bodega es de baja intervención. Ferdinando evita por completo la cosecha verde, prefiriendo un dosel de hojas silvestres y espesas que proporciona sombra a los racimos de uva. Todas las fermentaciones son espontáneas y en acero inoxidable. No añade SO_2 entre el final de la cosecha y hasta el final de la fermentación maloláctica, lo que, sin tener en cuenta los niveles de alcohol, sí permite que la nariz se mantenga extremadamente fresca, expresiva y prístina.

El Vino

El Barbera d'Alba de Ferdinando es una mezcla de uvas recolectadas de dos viñedos ubicados en la comuna de Monforte d'Alba: Sant'Anna y Montagliato. Montagliato es un viñedo relativamente nuevo, que compró en 2010 y plantó con Barbera, Dolcetoo, Freisa, y Nebbiolo. La elevación varía de 400 a 550 metros y la ubicación es bastante ventosa lo que da como resultado vinos con elegancia, frescura y menor contenido de alcohol. Los suelos están formados por margas arcillosas y calizas, y Ferdinando no utiliza herbicidas, fungicidas, fertilizantes ni pesticidas químicos sintéticos. Los tratamientos con cobre y azufre se utilizan con moderación. La fermentación es espontánea sin adición de levaduras cultivadas en depósitos de acero inoxidable. El vino reposa de seis a ocho meses en depósitos de acero inoxidable antes de ser embotellado.

Este Barbera d'Alba no es torpe ni pesado como suelen ser los Barberas producidas en masa. El vino es fresco y jugoso con frutos rojos y una agradable nota herbácea, con una acidez crujiente, taninos medios y una mineralidad pétrea. Un gran compañero para una pizza margarita de buena calidad o una jugosa hamburguesa.

Producción anual de solo 9,000 botellas.

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DAÑINO