



LAVINIUM – 28 APRILE 2016



**Corrispondenza valutazione  
chiocciolate/centesimi**

- @ = da 71 a 75;
- @@ = da 76 a 80;
- @@@ = da 81 a 85;
- @@@@ = da 86 a 90;
- @@@@@ = da 91 a 100

## Barbera d'Asti Lequilibrio 2012

**Degustatore:** Roberto Giuliani **Valutazione:** @@@@

**Data degustazione:** 04/2016

**Tipologia:** DOCG Rosso

**Vitigni:** barbera

**Titolo alcolometrico:** 14,5 %

**Produttore:** MONTALBERA

**Bottiglia:** 750 ml

**Prezzo enoteca:** da 15 a 25 euro

I nomi che vengono dati ai vini di Montalbera non sono mai casuali, "Lequilibrio" nasce da una ricerca iniziata nel 2008 sull'uso dei diversi legni, barriques, tonneaux e botti grandi, per trovare appunto il migliore equilibrio. Questa Barbera d'Asti proviene da vecchie vigne con le migliori esposizioni, la vendemmia è in leggera sovraturazione per ridurre la spiccata acidità che da sempre la caratterizza. Franco Morando, come ormai molti produttori, punta fortemente sul mercato estero che offre ancora ampi spazi, Lequilibrio cerca di posizionarsi in una fascia intermedia fra uno stile moderno e internazionale e una personalità comunque legata al territorio e alle sue tradizioni. Tentativo a mio avviso riuscito, non si fatica a riconoscere che si tratta di una barbera né che proviene dall'Astigiano, ne porta la struttura e la grinta, i profumi intensi di frutta rossa si legano a legno di liquirizia, cuoio, cacao e spezie fini, dal punto di vista olfattivo il legno appare ben integrato. Al palato si sente il lavoro di maturazione delle uve, il frutto è maturo e di buona concentrazione, senza scadere in toni da marmellata, grazie anche ad un'acidità ancora viva e necessaria per non appesantire la beva. Vino potente ma non estremo, che ben si presta a piatti di carne saporiti, anche di selvaggina.