



CANTINE BARBERA

Rassegna stampa 2012

**slow  
wine**

*guida 2012*

**STORIE DI VITA  
VIGNE, VINI  
IN ITALIA**

*1.904 cantine recensite  
22.000 vini degustati*



Slow Food Editore

MENFI (AG)

**Cantine Barbera**

Contrada Torrenova  
S.P. 79 Menfi - Porto Palo  
tel. 0925 570442  
www.cantinebarbera.it  
info@cantinebarbera.it

15 ha - 80.000 bt vende in cantina

**VITA** - Azienda familiare, quella dei Barbera, e tutta al femminile. L'anima della bella cantina - bianca, dalle linee essenziali - sono mamma Nina e la figlia Marilena, dalla personalità volitiva e dinamica (è presidente di Strade del Vino Terre Sicane). Nel 2000 si sono tuffate nel mondo del vino di qualità con l'aiuto di Alessandro Bovio, che con Nina cura le vigne, e di Gianfranco Cordero, che sta in cantina con Marilena.

**VIGNE** - Le vigne hanno un'età media di quasi vent'anni. L'ambiente in cui le uve maturano è particolare: terre assolate, luce abbagliante, a poca distanza dal mare, alcune nei pressi della foce del fiume Belice. Tre differenti cloni di inzolia, selezionati in azienda, poi catarratto, chardonnay e alicante rappresentano il patrimonio delle uve a bacca bianca. Nero d'Avola, perricone, merlot, cabernet sauvignon e petit verdot sono le varietà a bacca nera.

**VINI** - Rispetto delle vigne e del luogo in cui crescono e uso dei lieviti indigeni: questa la filosofia dei Barbera. L'**Inzolia Menfi Dietro Le Case 2010** (Ø 4.500 bt; 13 €) è fruttato ed erbaceo e si porta dietro la mineralità del vecchio vigneto da cui proviene. Lo **Chardonnay Menfi Piana del Pozzo 2009** (Ø 6.000 bt; 23 €) è varietale con intriganti toni mentolati. Poi i rossi: il **Menfi Azimut 2008** (● merlot; 9.500 bt; 15 €), affinato in botte grande, fruttato, erbaceo e piacevolmente tannico; il **Menfi Coda della Foce 2008** (● nero d'Avola, petit verdot; 6.000 bt; 18 €), complesso con un finale balsamico; il nuovo **Microcosmo 2009** (● perricone, nerello mascalese; 3.200 bt; 13 €), che unisce il potenziale dei due vitigni di origine per offrirci un vino dal carattere deciso e dai toni erbacei; il **Nero d'Avola 2010** (● 20.000 bt; 8 €), fruttato e con netti aromi vegetali.

CONCIMI nessuno

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE acquisto 2%

CERTIFICAZIONE nessuna

1128 | SICILIA | Val di Mazara