



## Barbera d'Alba

VITIGNO: BARBERA D'ALBA  
VIGNETI: ALTITUDINE 400- 450 m slm  
BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000

**NOTIZIE SUL VIGNETO:** I vigneti hanno un'età media di 35 anni con esposizione a sud e sud-est. La forma di allevamento è di tipo guyot basso, il terreno è sciolto con alta percentuale di tufo e poco calcare. La produzione è di circa 5.000 Kg di uva ad ettaro.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono pigiate in modo molto soffice. La fermentazione alcolica del tipo "tradizionale" dura in media dai 5 – 6 giorni. Il vino viene successivamente travasato e messo direttamente in barriques ( legno nuovo ) dove termina sia la fermentazione alcolica che quella malolattica. Il periodo di affinamento in legno dura 18 mesi. L'imbottigliamento avviene nel mese di agosto e la commercializzazione a partire dai primi di settembre.

**INVECCHIAMENTO:** Consigliamo di berlo almeno dopo uno due mesi dall'imbottigliamento. Si presta sicuramente bene ad un buon invecchiamento.

### ESAME ORGANOLETTICO:

Colore rosso rubino intenso.

Profumo persistente con sentori di frutta matura, speziato.

Al sapore risulta di buon corpo con note varietali marcate, morbido. L'apporto del legno risulta moderato e il frutto è ben accompagnato da note di liquerizia, pepe nero e cannella.

**ABBINAMENTO:** E' un vino che bene accompagna primi piatti con sugo a base di carne , secondi a base di arrostiti e cacciagione, formaggi in genere.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16° - 18° C.