



Барбера д'Алба

ВИНОГРАДНАЯ ЛОЗА: БАРБЕРА Д'АЛБА
ВИНОГРАДНИКИ: ВЫСОТА 400- 450 м н.у.м.
КОЛ-ВО ВЫПУСКАЕМЫХ БУТЫЛОК: 4.000

О ВИНОГРАДНОЙ ЛОЗЕ: Средний возраст виноградной лозы 35 лет, виноградник ориентирован на юг и юго-восток. Система выращивания - низкий guot, почва рыхлая с высоким процентным содержанием туфа и низким содержанием известняка. Урожайность винограда – около 5.000 Кг с гектара.

ВИНИФИКАЦИЯ: Виноград подвергается лёгкой выжимке. Спиртовая ферментация «традиционного» типа длится в среднем 5 – 6 дней. Затем вино переливается прямо в барики (из нового дерева), в которых завершается малолактическая и спиртовая ферментация. Продолжительность выдержки в деревянных бочках для утончения вкуса – 18 месяцев. Розлив в бутылки осуществляется в августе, а выпуск в продажу – с начала сентября.

ВЫДЕРЖКА: Советуем пить его хотя бы спустя один-два месяца после розлива в бутылки. Хорошо поддаётся долгой выдержке.

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Ярко-красно-рубинового цвета.

Сильный аромат с букетом спелых фруктов и специй.

На вкус хорошей густоты с ощущаемыми нотами данного виноградного сорта, мягкое.

Привкус дерева не очень сильный, сопровождается нотами солодки, чёрного перца и корицы.

СОЧЕТАНИЯ: Это вино отлично подходит к первым блюдам с мясным соусом, вторым блюдам из жаркого и дичи и ко всем сырам.

ТЕМПЕРАТУРА УПОТРЕБЛЕНИЯ: 16° - 18° С.