



## BARBERA D'ALBA DOC

UVE:	barbera
ZONA DI PRODUZIONE:	Langhe
ESPOSIZIONE E ALTTUDINE:	Ovest - Sud Est 200 - 450m slm
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	argille calcaree
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	4.000 ceppi/ha
EPOCA DI VENDEMMIA:	fine settembre, inizio ottobre
GRADO ALCOLICO:	13 - 13,5% vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	14-16° C
FORMATI DISPONIBILI (litri):	0,75

### SCHEDA TECNICA

*Vinificazione:* la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Dopo 7-8 giorni di contatto del mosto con le bucce alla temperatura di 28-30 gradi, segue un rapido avvio della successiva fermentazione malolattica.

*Affinamento:* al termine della vinificazione il vino viene trasferito nel legno per la necessaria maturazione (circa 12 mesi), cui segue l'imbottigliamento.

### SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore è rosso rubino intenso da giovane e tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso. Il sapore è ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato. Già buono dopo due anni dalla vendemmia, si avvantaggia ancora di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, a completarne carattere e personalità.

### ABBINAMENTI

È vino che merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.