



VARIETA': BARBERA D'ALBA

ZONA DI PRODUZIONE:

TERRENO: marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo.

VIGNETI: Alta Langa, 500-600 mt.

DENSITA': 4000 PIANTE/Ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Controspalliera

POTATURA: Guyot

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in vasche d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (28°C). Travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio.

UVAGGIO: 100% barbera.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

COLORE: Rosso Rubino con riflessi viola intenso.

PROFUMO: note di frutti rossi freschi, sentori di mirtillo e more esaltano la persistenza olfattiva.

SAPORRE in bocca è fruttato, con una buona acidità e freschezza. Il vino ha un' espressione intensa ma delicata e la nota acida è stemprata da una sottile sapidità minerale.

ABBINAMENTI: questo vino si adatta ad accompagnare al meglio primi piatti di pasta fresca o secondi di carne grigliata o con cotture veloci, formaggi da freschi a mediamente stagionati e salumi non troppo aromatizzati.