

TERRE DEL BAROLO

BARBERA D'ALBA Superiore DOC



Vitigno: Barbera

Zona di produzione: Alba, Albaretto della Torre, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Verduno

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contospalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: prima metà di ottobre

Resa massima: 100 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 5/6 giorni a temperatura controllata (26-28°C) con rimontaggi frequenti

Fermentazione malolattica: completa

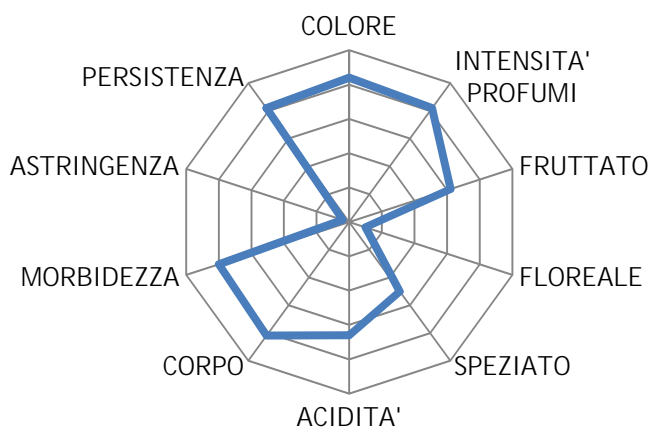
Affinamento: 4 mesi in tonneau di legno francese poi in acciaio inox 8/10 mesi prima dell'imbottigliamento

Grado alcolico (minimo): 12,50% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/l

Estratto secco netto (minimo): 23 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:



Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino di buona struttura adatto anche ad un medio invecchiamento in bottiglia (3-5 anni)

Abbinamento cibo/vino: primi piatti complessi, cacciagione e carni alla griglia, salumi e formaggi saporiti di media stagionatura