

TERRE DEL BAROLO



BARBERA D'ALBA DOC Biologico

Vitigno: Barbera - uve provenienti da viticoltura biologica

Zona di produzione: La Morra, Roddi e Verduno

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: fine settembre

Resa massima: 100 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 6/8 giorni a temperatura controllata (26-28°C) con rimontaggi frequenti

Fermentazione malolattica: completa

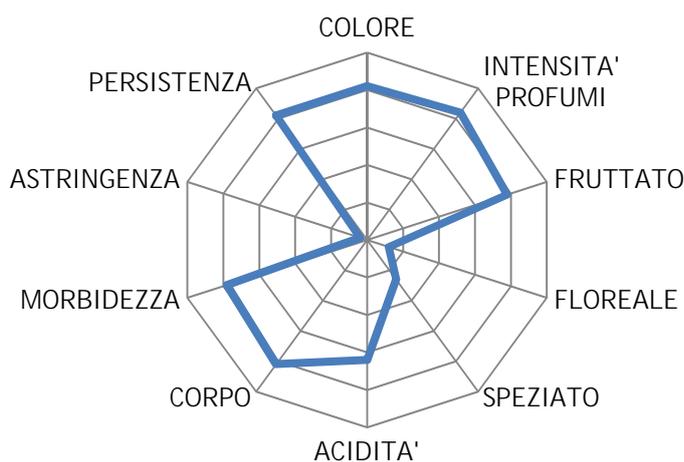
Affinamento: 3/4 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento

Grado alcolico (minimo): 12,00% 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 da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni

Abbinamento cibo/vino: primi piatti, zuppe saporite e bollito misto, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati