

# TERRE DEL BAROLO

## BARBERA D'ALBA 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:** controspalliera 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 3/6 giorni a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi frequenti

**Fermentazione malolattica:** completa

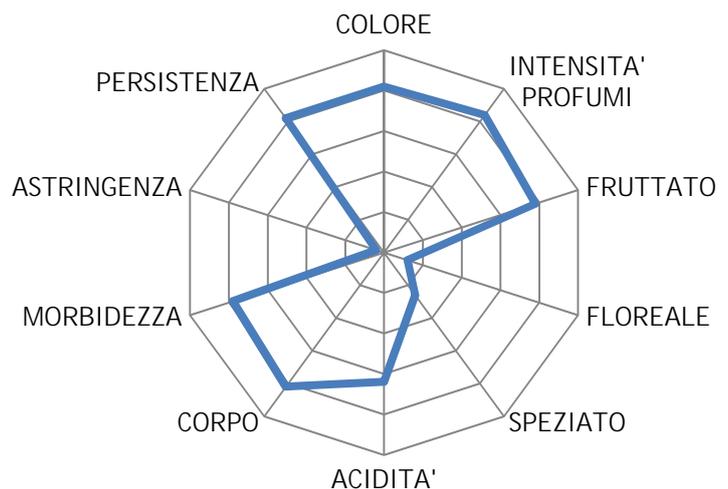
**Affinamento:** 3/4 mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento

**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