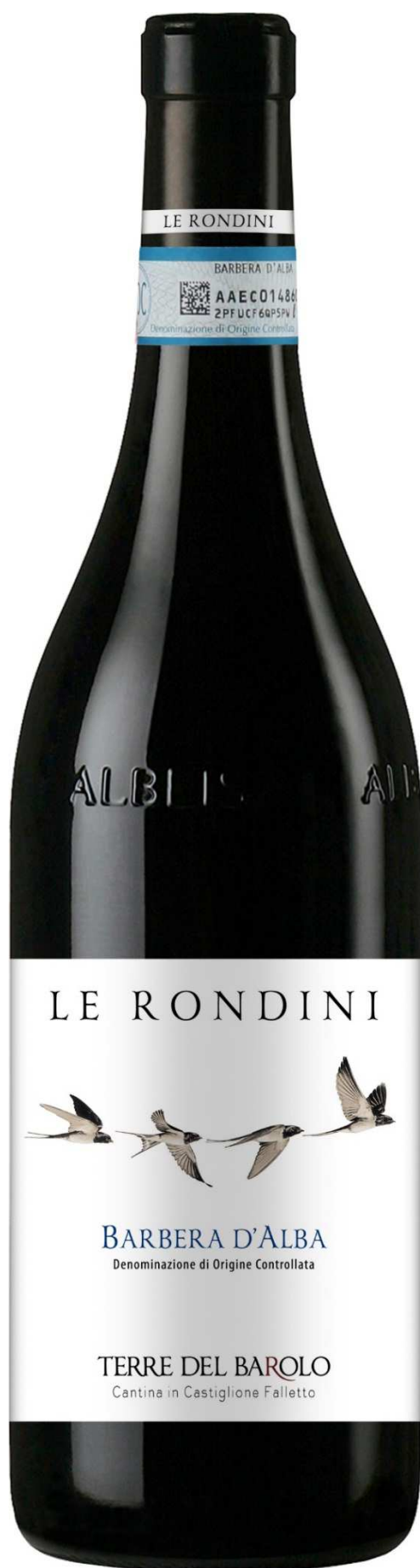


# TERRE DEL BAROLO



## 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, calcareo-siliceo.

**Sistema di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot.

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** dal 1 al 15 ottobre.

**Resa massima:** 100 q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 70%.

**Vinificazione:** diraspapigiatura, fermentazione alcolica con lieviti selezionati e macerazione di 3-6 giorni a temperatura controllata (24-26°C) con rimontaggi frequenti.

**Fermentazione malolattica:** indotta con batteri selezionati contemporanea alla fermentazione alcolica.

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

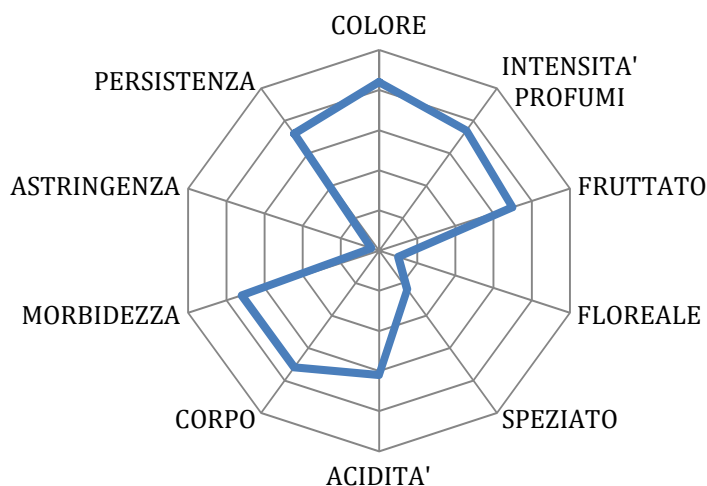
### CARATTERISTICHE DEL VINO

**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:** il Barbera d'Alba apprezzabile giovane, sopporta alcuni anni di invecchiamento mantenendo le bottiglie in un locale buio, fresco, asciutto e a temperatura costante.

**Abbinamento cibo/vino:** minestre e zuppe saporite, carni bianche e volatili in umidi aromatici, carni rosse grigliate, anguilla, baccalà e stoccafisso, zuppe di pesce aromatiche, formaggi di media stagionatura.