

# TERRE DEL BAROLO

## BARBERA D'ALBA DOC



**Vitigno:** 100% Barbera

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera 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)

**Fermentazione malolattica:** completa

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

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature violacee

**Al naso:** note fruttate (mora, ciliegia) e speziate

**Al palato:** pieno e dalla piacevole acidità, esprime ottima bevibilità

**Grado alcolico:** 14% vol.

**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.