

TERRE DEL BAROLO



BARBERA D'ALBA DOC

Vitigno: 100% Barbera

Zona di produzione: come indicato nel disciplinare di produzione

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)

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: 13,5% vol.

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino da bere nell'arco di un paio d'anni

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