



Barbera d'Alba Doc

CARATTERISTICHE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista: rosso violaceo intenso pressoché impenetrabile.

Al naso: elegante, dolce e accattivante, emergono le note intense e fruttate caratteristiche della Barbera.

Al palato: vinoso, fresco e ben bilanciato. È un vino facile da bere e non eccessivamente impegnativo ma nel contempo gustoso e ricco.

E' consigliabile berlo ad una temperatura di **18-20°C**.

Si abbina perfettamente alla cucina delle Langhe e a piatti in genere molto saporiti. Ottimo con i primi di pasta, riso e minestre, carni rosse brasate o alla griglia e formaggi mediamente stagionati. Perfetto bicchiere anche da aperitivo con stuzzichini e affettati.

VIGNETO

Prodotto con uve Barbera provenienti da **vigneti siti in Serralunga d'Alba**.

Altitudine: 330 m s.l.m.

Superficie totale: 3,4 ettari.

Tipologia del terreno: di medio impasto tendente comunque al calcareo.

Sistema d'allevamento e densità d'impianto: Guyot tradizionale; le viti per ettaro variano da 5.000 nei vigneti più recenti a 6.000 in quelli più vecchi.

Resa per ettaro: 65 quintali.

Età media delle viti: da 10 a 45 anni.

Vendemmia: manuale, effettuata a metà ottobre.

Prima annata di produzione: 1896.

Totale bottiglie prodotte: 24.000 da 0,75 lt.

Gradazione alcolica: 13-14% vol. in relazione all'annata.

Vinificazione e invecchiamento: fermenta per 10-12 giorni in acciaio inox a temperature comprese tra i 31 e i 33° C. Seguono la malolattica e un breve affinamento sempre in acciaio inox; viene di solito imbottigliato e messo in commercio nella primavera dell'anno successivo al millesimo di produzione.

Note: grazie alle accurate cernite, alle ottime esposizioni e alle bassissime rese si ottengono uve di elevata qualità che donano vini molto complessi. Con questo prodotto vogliamo proporre la tipicità della barbera tradizionale: intrigante freschezza, buon corpo e un lungo finale.