



PODERI COLLA®



BARBERA D'ALBA DOC Costa Bruna®

Tenuta Roncaglia, Barbaresco

VIGNETO

Vitigno: Barbera 100%

Esposizione: Ovest

Altitudine media: 250 metri ca. s.l.m.

Anno di impianto: 1930 e 1995

Ceppi per ettaro: 5.500 ca.

Resa in litri per ettaro: 4.500 ca.

Epoca di vendemmia: 15-30 settembre

Parte del vigneto è stato reimpiantato nel 1995 e 2005: il restante risale al 1930 e produce uve di superlativa qualità con grappoli piccoli, spargoli, con acini anch'essi piccoli, ma ricchi di colore, carnosì e dolcissimi. Le nuove barbatelle sono state ottenute dalla selezione massale dei vecchi ceppi ed innestate su 420/A, poco vigoroso e di ottima compatibilità con il terreno ed il vitigno barbera.

CANTINA

Raccolta manuale, diraspatura, pigiatura, macerazione con le bucce per 10/12 giorni a una temperatura massima di 28°/30°, fermentazione malolattica completa prima dell'inverno. Affinamento in botti di rovere per circa un anno.

Tenore in Alcol: 13-14 % vol.

Acidità totale: 5,5-6 gr./l.

Estratto secco: 27-29 gr./l.

DEGUSTAZIONE

Rosso porpora violaceo, profumo vinoso e complesso di fragoline e ciliegia, floreale e speziato. In bocca gran corpo, fresca acidità, piacevole sia nei primi anni che a maturità.

Vino da tutto pasto, ben si sposa con pasta, zuppe e sfornati; ideale in cucina per la preparazione di salse e stracotti di carne.

Temperatura di servizio: 15 / 17° C.

Calice piuttosto ampio e affusolato