

BORGOGNO

Dal 1761



BARBERA D'ALBA DOC

Nome prodotto: BARBERA D'ALBA DOC

Uve: 100% BARBERA

Zone produzione: Langhe

Esposizione e altitudine: est/nord-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 15 al 30 settembre

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica

Fermentazione di circa 12 giorni a temperature basse, 24-28 °C, leggere pressature e un affinamento per il 70% in vasche di acciaio per 10 mesi ed il restante 30% in grandi botti in rovere di Slavonia sempre per 10 mesi, a temperatura naturale di 18 °C, infine le due parti vengono assemblate e affinate per circa 3 mesi in bottiglia. Questo procedimento classico permette il mantenimento di freschezza acida e fragranza di frutta, in un vino da bere, profumato, tipico ed elegante.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com

