



BARBERA D'ALBA D.O.C SUPERIORE

VIGNA

Area di produzione: Comune di La Morra

Vitigno: Barbera

Esposizione solare: sud-est, sud-ovest

Ceppi per ettaro: 4.000

Tipo di allevamento: guyot

Terreno: argilloso, calcareo

Vendemmia: inizio ottobre

VINIFICAZIONE

L'uva appena raccolta e selezionata in vigna viene trasportata in cantina dove viene rapidamente diraspata, pigiata sofficemente e mandata nelle botti termocondizionate per la fermentazione. Essa avviene a temperatura controllata tra i 25-27° per circa 6-8 giorni durante i quali vengono effettuati rimontaggi periodici in modo da estrarre dalle bucce il colore e tutti gli oligoelementi contenuti nelle bucce stesse. Quando tutto lo zucchero si è trasformato in alcol il vino viene svinato.

AFFINAMENTO

Maturata in botti di legno di rovere.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino con sfumature al granata. Profumo intenso ed etereo con sentori fruttati che si mescolano a quelli di vaniglia e legno nobile. Sapore asciutto di buon corpo con acidità moderata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino elegante, destinato a tavole importanti si accompagna perfettamente a piatti saporiti formaggi e cacciagioni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5 % vol