



GRIMALDI

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE "Vecchia Groppone"



Vitigno	barbera 100%
Zona di produzione	vigneti nel comune di Diano d'Alba
Superficie	1 ettari
Altitudine	250 – 350 s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Terreno	marne biancastre - calcaree – argillose
Tipo di coltura	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto	1958 - 1968
Periodo di raccolta	prima settimana di ottobre
Vinificazione	in vinificatori a macerazione per circa 6-8 giorni con controllo della temperatura; invecchiato in barrique da 225 litri di Rovere francese per almeno 1 anno e affinamento in bottiglia.
Produzione	9.000 bottiglie
Colore	rosso rubino con riflessi violacei
Profumo	intenso e vinoso con sentori di confettura e note speziate
Sapore	secco e di grande struttura, armonico e vellutato leggermente vanigliato con note finali di cuoio
Temp. di degustazione	16 – 18 °C
Abbinamenti	arrosti, formaggi piccanti, carne cruda, bolliti e selvaggina