

Barbera d'Alba

DATI TECNICI

Vitigno: 100% Barbera

Zona di produzione: Bricco San Biagio

Anno di impianto: 1990

Gradazione alcolica: 14% vol.

Terreno: marnoso-calcareo, leggermente sabbioso

Superficie totale: 0,3 HA

Altitudine: 250/300 metri s.l.m.

Esposizione: est

Vendemmia: effettuata manualmente l'ultima settimana di settembre

Vinificazione: fermentazione di 10/12 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature specialmente nei primi 7 giorni di macerazione.

Fermentazione malolattica: in acciaio in ambiente riscaldato a 20 gradi subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: nessun affinamento in legno.

Imbottigliamento: in bottiglia nel mese di aprile/maggio dell'anno successivo alla vendemmia

Produzione totale: 2500 bottiglie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso e vivo con riflessi viola. Profumo avvolgente, fresco con evidenti sentori di frutta rossa fresca, ciliegia, lampone e mora. In bocca secco, intenso, di ottimo corpo e di fresca acidità. Persistente con finale mandorlato.

Capacità evolutiva: buona capacità evolutiva, si consiglia il consumo nei 4/5 anni che seguono l'imbottigliamento.

Abbinamenti: considerate vino da tutto pasto. Perfetto con carni rosse e carni bianche.