



AZIENDA AGRICOLA GALLINA PIERINO

LOCALITA' SAN MAURIZIO 7, 12058, SANTO STEFANO BELBO (CN)

LUCA: 3387298850 – MAURO: 3384460507

INFO@GALLINAPIERINO.COM – WWW.GALLINAPIERINO.COM

Barbera d'Alba Doc - 2018

Vitigni: Barbera

Gradazione: 13.5 % vol

Temperatura di servizio: 15/18°C

Terreno: Siliceo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 170 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot Classico

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro.

Diradamento delle uve: nel vigneto nel corso della maturazione.

Vendemmia: Manuale, nelle cassette.

Vinificazione: raccolte nelle cassette e versate nella diraspa-pigiatrice; equilibrato utilizzo di biotecnologie abbinate al controllo della temperatura; vinificazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 8-10 giorni con continue follature e rimontaggi giornalieri e successiva svinatura.

Temperatura di fermentazione: dai 15°C ai 28°C graduale e controllata, cui segue un'accurata e controllata fermentazione malolattica.



Abbinamenti gastronomici: è un vino intenso e robusto, di colore rosso rubino. Al naso rivela note di ciliegia e prugna mature, frutti rossi e confettura. Con l'invecchiamento acquisisce note calde di cannella, liquirizia e cioccolato. Al palato è armonico e pieno, con tannini vellutati e persistenza intensa. Accompagna in modo superlativo grigliate di carne, pollo e arrostiti, ma anche formaggi piccanti e piatti a base di selvaggina.