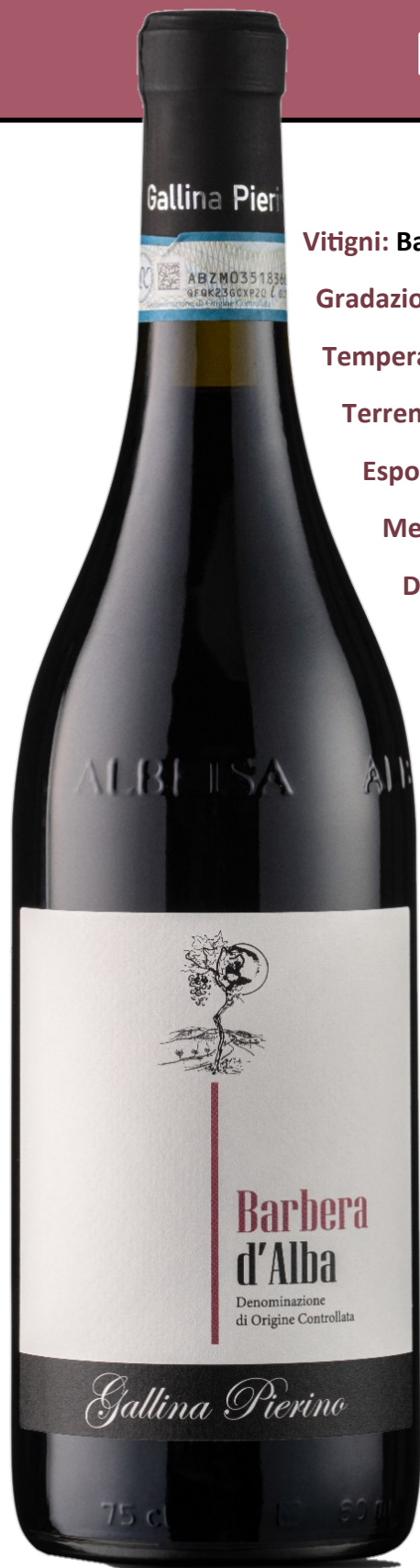


BARBERA D'ALBA DOC



Vitigni: Barbera

Gradazione: 14 % 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 in cassette

Vinificazione: uve raccolte nelle cassette e delicatamente 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: graduale e controllata con inizio a 18° C fino ad un massimo di 28° C a fine fermentazione, 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.



RISPETTIAMO L'AMBIENTE UTILIZZANDO SOLO ENERGIA PRODOTTA DA FONTI RINNOVABILI COME ACQUA, SOLE, VENTO E CALORE DELLA TERRA, CERTIFICATA DAL SISTEMA DI «GARANZIE DI ORIGINE» DEL GESTORE SERVIZI ENERGETICI, IN BASE ALLA DIRETTIVA CE 2009/28/CE.