



## 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.