

Barbera d'Alba DOC



Uve: 100% Barbera

Vigneto di provenienza: Sommariva Perno (Roero)

Sesto d'impianto: 2,30 x 0,90 m

Altitudine: 280 metri slm

Esposizione: sud-est

Forma di allevamento: guyot

Età delle viti: 35-45 anni

Resa per ettaro: 75 quintali di uva per ettaro

Terreno: marnoso – arenario, sedimenti sabbiosi

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: fermentazione veloce di 1 settimana in vasche termoregolate, malolattica in vasche di acciaio Inox

Maturazione: 6 mesi in barriques (225 lt)

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Esame organolettico: colore rosso rubino intenso, profumo ricco, soave. Note fruttate con un sottofondo delicato di vaniglia dovuto all'affinamento in legno. Gusto sapido, leggermente acidulo, vellutato, vino anche da invecchiamento.