

GHISOLFI

BARBERA D'ALBA VIGNA LISI

Tipologia / Denominazione: BARBERA D'ALBA VIGNA LISI

Vitigni: BARBERA

Zona di Produzione: Monforte d'Alba

Tipologia dei terreni: marnoso, bianco tufaceo, a tratti sabbioso.

Sistema di allevamento della vite: Guyot. Resa media 80 Q.li /Ha

Tecnica di produzione: Questo vino è ottenuto da un'attenta selezione delle uve Barbera provenienti dai vigneti più vecchi situati a Ovest e sud-ovest nella zona più alta del Bricco Visette. Dopo la pigia-diraspatura si effettua una crio-macerazione di circa 36 ore. Segue un graduale aumento per favorire lo sviluppo dei diversi ceppi di lieviti naturalmente presenti sull'uva e sfruttarne le diverse potenzialità. La macerazione dura circa 7 giorni. Segue un affinamento in piccoli carati per circa 18/24 mesi.

Descrizione Organolettica: Colore rosso porpora intenso. Profumo pieno, vigoroso, di mora e lampone. Sapore corposo, ricco e vellutato. Temperatura di conservazione: dai 13° ai 15° C. Temperatura di servizio: 16° C. Abbinamenti: primi piatti, carni rosse e formaggi.

Dati Analitici

Alcool: 14,00

zuccheri: 1,5

anidride solforosa totale:

acidità volatile:

acidità totale:

estratto secco netto: