

BARBERA D'ALBA MAGGIORA

Età media:	8/10 anni.
Densità d'impianto:	oltre 5000 piante/ha.
Quota altimetrica:	350/400 m. s.l.m.
Esposizione:	Ovest, Nord-ovest
Vinificazione:	per esaltare le qualità di freschezza e fragranza si effettua una prima crio-macerazione di 36 ore segue una macerazione di altri 4 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni
Maturazione:	in piccole botti di rovere per 12 mesi
Affinamento:	in bottiglia per alcuni mesi a temperatura controllata di 15° C.
Colore:	rosso rubino intenso, con riflessi granati
Profumo:	fruttato, vigoroso .
Sapore:	piacevole, sapido ed equilibrato con note di lampone e frutti di bosco.
Temperatura di conservazione:	dai 13° ai 15° C.
Temperatura di servizio:	16° C.
Abbinamenti:	carni rosse e bianche, piatti semplici, primi piatti e formaggi.
Vendemmia:	2011
Bottiglie prodotte:	15.885 circa.

