



## **BARBERA D'ALBA**

Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO:** Barbera 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Comune di Monforte d'Alba - sottozona Castelletto. Terreno di medio impasto (limo, argilla e sabbia in percentuali bilanciate), ricco di sali minerali e calcare attivo.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:** Controspalliera potata Guyot, su colline di forte pendenza (40%) esposte a sud-est.

**RESA PER ETTARO:** 55 ettolitri.

**VINIFICAZIONE:** La vinificazione avviene nel mese di settembre, tramite pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata (30-32°C). Macerazione di 8-10 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata.

**AFFINAMENTO:** Subito dopo la malolattica, avvenuta nel mese di dicembre, il vino viene travasato in fusti di legno, dove sosta per circa 12 mesi. L'imbottigliamento avviene nel secondo inverno, dopo la vendemmia.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:** Alla vista si presenta di un vivo color violaceo, con orli granati intensi e brillanti. Profumo fresco e vivo, con netti sentori di ribes nero. In bocca, l'acidità si bilancia perfettamente con la buona struttura del corpo.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Piacevole compagno di primi piatti ben strutturati e secondi a base di carne.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 gradi.

**CONSERVAZIONE:** Si consiglia di conservare la bottiglia coricata in luogo fresco e ventilato, proteggerla da qualsiasi fonte luminosa e lontano da rumori e vibrazioni.