

Barbera d'Alba



vino: Barbera d'Alba doc

comune di produzione: Diano d'Alba e Monforte d'Alba .

uva: Barbera d'Alba doc.

gradazione alc.: 14% -15%

superficie vitata: 2 ettari

esposizione: est.e sud

tipologia di terreno: argilloso.

sistema di allevamento: Gnjot-basso

età media delle viti: 15/20 anni.

densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

epoca di vendemmia: terza decade di settembre.

resa massima: 100 quintali per ettaro, fortemente ridotti con operazioni di diradamento.

contenitori per la produzione: vasche inox

contenitori per l'affinamento: fusti in rovere francese da 225 litri.

durata dell'affinamento: in annate nelle quali l'uva è perfettamente sana il vino viene passato nelle barriques ancora dolce in modo da finire la fermentazione alcolica e proseguire con la fermentazione malolattica non avendo quasi mai problemi di scarso colore. Procediamo al batonnage nei fusti in rovere in modo da ritardare il travaso il più possibile. Il fine di questo lavoro è di avere stabilizzazione del colore e armonizzazione delle cessioni aromatiche cedute dal contenitore. Dal 2002 questo barbera rimane in vasca fino all'estate del II° anno.

chiarificazione e filtrazione: nessuna di queste operazioni.

periodo dell'imbottigliamento: estate II° anno

Numero bottiglie prodotte a regime : 10.000

Imballo: cartoni da 12 bottiglie

Piatto consigliato: vino estremamente morbido con evidenti sensazioni dolci dovute alla generosa presenza alcolica. La presenza acida molto tipica del barbera, rende l'abbinamento ideale a tutte le portate della cucina tipica piemontese.

Note di degustazione: Colore: rosso porpora intenso – I profumi fruttati del Barbera con le tostature derivate dall'affinamento, conferiscono caratteristiche olfattive assimilabili alle ciliegie amarene sotto spirito e cacao. Apprezzabile la struttura, sorretta da una vivace acidità, che ne tipizza il vino anche in annate nelle quali la maturazione è stata ottimale.