

BARBERA D'ALBA D.O.C.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: vino rosso d.o.c. secco.

Varietà di uva: barbera.

Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/ovest ad una altitudine di 150/200 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, sabbioso.

Periodo di raccolta: terza decade di settembre.

Vinificazione: l'uva subisce una pigiatura soffice e viene trasportata in vasche d'acciaio per iniziare la fermentazione. Il periodo di macerazione è di 8 giorni. Il vino, finita la fermentazione, viene conservato in vasche d'acciaio per 12 mesi.

Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso limpido e brillante.

Profumo: vinoso e persistente, molto intenso e caratteristico ricordando, specie da giovane, il profumo dell'uva.

Sapore: ricco, corposo, asciutto, leggermente tannico.

Abbinamento: si accompagna minestre di verdura, risotti, arrosti e selvaggina.

Temperatura di consumo: per una degustazione appropriata portare il vino a temperatura ambiente (18°/20°C).

