

**BARBERA D'ALBA D.O.C.**

**VIGNA BASARIN**

CARATTERISTICHE TECNICHE

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

Varietà di uva: barbera.

Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/est ad una altitudine di 250 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, magro, sabbioso.

Periodo di raccolta: terza decade di settembre.

Vinificazione: l'uva subisce una pigiatura soffice e trasportata in vasche d'acciaio per iniziare la fermentazione. Il periodo di macerazione è di 8/10 giorni.

Invecchiamento: il vino finisce la fermentazione in barriques dove continuerà il suo affinamento per 20 mesi.

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

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino carico.

Profumo: vinoso e persistente con fragranze di frutta e di speziato.

Sapore: corposo, pieno e avvolgente con una vena acidula che dà fragranza e freschezza.

Abbinamento: si accompagna ad arrostiti, selvaggina e formaggi forti e saporiti sia a pasta dura sia fermentati.

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

