

# BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

## Scheda Tecnica

Dalle colline del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro, nei comuni di Castagnito e di Guarene, il vitigno Barbera ha i suoi spazi privilegiati.

<b>VARIETÀ:</b>	100% Barbera
<b>VIGNETO DI PRODUZIONE:</b>	“cortine” - Guarene “croera” - Castagnito
<b>ESPOSIZIONE:</b>	Sud - Sud Ovest
<b>QUOTA ALTIMETRICA:</b>	280 - 320 m
<b>TERRENO:</b>	calcereo e argilloso
<b>ETÀ VIGNETO:</b>	20 - 25 anni
<b>DENSITÀ IMPIANTO:</b>	4000 piante/ha
<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Guyot
<b>RESA UVA:</b>	80 quintali per ettaro

**VINIFICAZIONE:** l'uva appena raccolta viene subito diraspata e pigiata. La macerazione e la fermentazione alcolica avvengono a contatto con le bucce spontaneamente con lieviti naturali in vasche d'acciaio termo condizionate ad una temperatura di 28 - 30 °C. Dopo 15 giorni avviene la svinatura e sfecchiatura con travaso, in vasche d'acciaio ad una temperatura di 22 °C

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** avviene subito dopo la fermentazione alcolica

**MATURAZIONE:** 6 mesi in vasche d'acciaio

**AFFINAMENTO:** in bottiglia a temperatura controllata 20 °C

**GRADO ALCOLICO:** 13,5% - 14%

**COLORE:** rosso rubino con riflessi granata

**PROFUMO:** i profumi ricordano le note fruttate di mora, prugna, ciliegia e sentori di lamponi e frutti di bosco. In bocca il vino ha un'ampia morbidezza. Sapore intenso, caldo, strutturato, sapido ed equilibrato.

**TEMPERATURE DI SERVIZIO:** 16 - 18 °C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** piatti a base di carni, predilige i salumi e i formaggi a pasta morbida tipici del territorio.

