

Barbera d'Alba 2007

Barbera d'Alba - D.O.C.

Colore rosso rubino con riflessi porpora, al profumo si percepiscono sentori fruttati tra cui emergono lampone, ribes ed erbe aromatiche con un finale speziato. Al gusto è di buona struttura con un quadro aromatico ben bilanciato. L'importante complessità di questo vino ne determina una longevità superiore a 10 anni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino con riflessi porpora

Profumo: si percepiscono sentori fruttati tra cui emergono lampone, ribes ed erbe aromatiche con un finale speziato

Sapore: è di buona struttura con un quadro aromatico ben bilanciato

Temperatura di servizio: 18 C

Abbinamenti gastronomici: il suo ideale accostamento con carni bianche, carni rosse in arrosti, brasate e stracotte, piatti col tartufo, formaggi e salumi stagionati

VIGNA:

Comune: Rodello

Altezza slm: 420 m

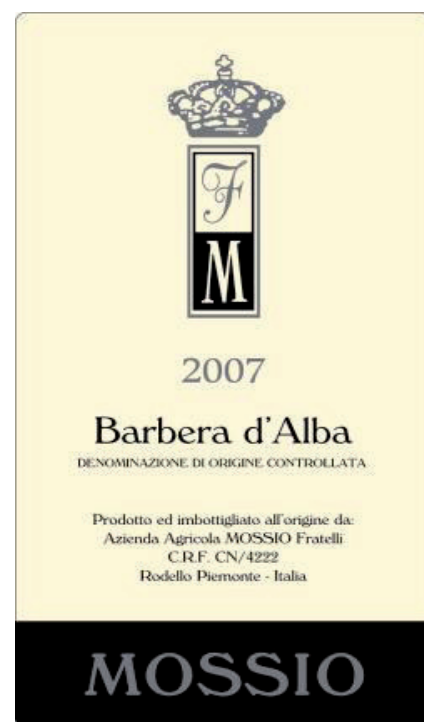
Esposizione solare: i nostri vigneti si trovano su un altopiano ventilato e soleggiato tutto il giorno

Cepi per ettaro: 5000 viti per ettaro

Tipo di allevamento: Gujot e un'equilibrata potatura secca, un'attenta cura nel momento di maggior sviluppo vegetativo e un radicale diradamento prima e dopo l'invaiaitura, eseguiti manualmente, consentono un accurato controllo qualitativo. La parte meccanizzata del lavoro riguarda esclusivamente i trattamenti (solfato di rame e zolfo di cava) ed il controllo dell'inerbimento

Terreno: Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%

Superficie: I vigneto si estende su una superficie di un ettaro abbondante



PROCESSO PRODUTTIVO

Vendemmia: primi giorni di ottobre, manuale

Vinificazione: in vasche di acciaio per dieci giorni di macerazione su buccia

Affinamento: in legno 12 mesi e 2 mesi in bottiglia

Annata: 2007

Invecchiamento: Viene imbottigliato senza essere filtrato nel mese di agosto e messo in vendita dopo due mesi di affinamento in bottiglia.

Da Bersi: Da bersi entro 10 anni in base all'annata.