
Barbera d'Alba 2012

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.

Caratteristiche

Denominazione	Barbera d'Alba d.o.c.
Altezza s.l.m.	460 m.
Esposizione solare	i nostri vigneti si trovano su un altopiano ventilato e soleggiato tutto il giorno
Vitigno	barbera 100%
Area di produzione	Rodello
Ceppi per ettaro	5500 viti per ettaro circa
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
Annata	2012
Vendemmia	matà di ottobre
Affinamento	in legno 12 mesi e 2 mesi in bottiglia
Temperatura di servizio	18°C
Vinificazione	in vasche di acciaio per dieci giorni di macerazione su buccia
Abbinamenti Gastronomici	il suo ideale accostamento con carni bianche carni rosse in arrosto, brasate e stracotte, piatti col tartufo, formaggi e salumi stagionati
Terreno	Sabbia 27%, Limo 51%, Argilla 22%
Superficie	Il vigneto si estende su una superficie di un ettaro abbondante
Maturazione	Si raccoglie manualmente in apposite casse
Bottiglie Prodotte n.	5000
Da bersi	Viene imbottigliato senza essere filtrato nel mese di agosto e messo in vendita dopo due mesi di affinamento in bottiglia. Da bersi entro 10 anni in base all'annata.
Gradazione Alcolica	14 % vol.
Kg. di uve per vite	Da 0.9 a 1.2 kg di uva per vite e per ettaro da 60 quintali