



Barbera d'Alba D.o.c

VIGNETI

Nei comuni di La Morra e Barolo.

VITIGNO

100% Barbera.

SUPERFICIE

Circa 1,2 ha .

TERRENO

Più sabbiosi quelli situati in Barolo nelle zone più pianeggianti della collina dei Cannubi; più argillosi con componente calcarea in La Morra nelle zone Zonchetta e Boiolo. L'esposizione prevalente è sud, sud est con altimetria variabile dai 200 ai 320 metri.

ANNO D'IMPIANTO

Dal 1972 al 2015.

VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata in vasche di cemento o di acciaio termocondizionate con fermentazione sulle bucce per almeno 15 giorni. Dopo la svinatura si procede all'assemblaggio dei diversi vigneti e all'invecchiamento in botti di rovere di Slavonia di media capacità per almeno un anno.

CARATTERISTICHE

L'affinamento in bottiglia per alcuni mesi conferisce al vino un colore vivace, rosso rubino con riflessi violacei ed un profumo etereo ed intenso. Il sapore è asciutto , di buon corpo, adatto ad un moderato invecchiamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-17 gradi.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 l.

