



TECNICA DI PRODUZIONE

I vigneti sono siti su suoli di formazione recente (5 milioni di anni fa) dove è ancora possibile ritrovare numerosi fossili marini lasciati dal ritiro delle acque padane. Questi terreni sabbiosi e quasi privi di calcare a livello superficiale, a dominante silicea, sono tendenzialmente aridi; terreni sciolti e soffici che permettono di esaltare le caratteristiche fruttate del vino.

La vinificazione avviene in modo tradizionale con macerazione delle bucce per 10 giorni e fermentazione a temperatura di 25-28 °C. Segue la fermentazione malolattica in acciaio. L'affinamento di alcuni mesi in bottiglia è necessario per migliorare le caratteristiche del bouquet e la morbidezza al palato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi porpora.

Profumo: ampio e pronunciato, fragrante e con sentori fruttati di ciliegia, prugna e liquirizia.

Sapore: secco, sapido e morbido, intense note di frutti rossi. Il finale è dolce e persistente.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera

Gradazione alcolica: 13.50 % vol.

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Maturazione: almeno 3 mesi sui lieviti, in acciaio

Area di coltivazione: Langhe e Roero

