



#### 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 scolti 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.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino con riflessi porpora.

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

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

#### DATI INFORMATIVI

**Vitigno:** Barbera

**Gradazione alcolica:** 13.50 % vol.

**Denominazione:** Barbera d'Alba DOC

**Maturazione:** in acciaio

