



BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

SUPERIORE 2011

Vitigno | Grape variety: barbera 100%

Terreno | Soil: 38% argilla (clay), 47% limo (silt), 15% sabbia (sand)

Età media vigneti | Average vineyard age: 30 anni (years)

Produzione media | Average production: 60 q.li/ha

Gradazione alcolica | Alcohol: 14,75% vol.

Acidità | Acidity: 6,19 g/l

Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide: 73 mg/l

Estratto secco | Dry extract: 29,8 g/l

Vinificazione: in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 15-20 giorni

Fermentazione malolattica: consecutiva all'alcolica

Affinamento: in piccole botti di rovere per 6 mesi, in botti da 25 hl per ulteriori 6 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi

Colore: brillante, rosso rubino, granato intenso con riflessi lievemente violacei

Olfatto: netto ampio con note di rosa, ribes, leggera spezia e cioccolato

Gusto: pieno, armonico, sapido con finale gradevole e persistente

Abbinamento: vino considerato da tutto pasto dà il meglio di sé con piatti leggeri e non troppo saporiti

Vinification: on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 15-20 days

Malolactic fermentation: following on from alcoholic fermentation

Maturing: in small oak barrels for 6 months, followed by 6 months in 25-hl casks and a year in the bottle prior to its release

Colour: bright, intense, garnet ruby red with slightly purplish nuances

Nose: clear-cut and expansive, with rose, redcurrant, spices and chocolate overtones

Taste: round, luscious and full-bodied, with nice long finish

Pairings: considered a wine for serving throughout a meal, it gives of its very best with light, not overly flavoursome dishes

temp: 20 °C | 75 cl. | 14,75% vol.

