

BARBERA D'ALBA "LE SORELLE"

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Cru: Ausario

Vigneto e anno di impianto: Ronchella 1974

Zona di produzione: Comune di Treiso

Altitudine: 300-350 metri slm

Tipo di terreno: marne argilloso-calcaree con venature sabbiose

Sistema di allevamento: guyot basso

Densità: 4000 viti per ettaro ca.

Esposizione: est

VITIGNO

Varietà: Barbera 100%

VINIFICAZIONE

Vendemmia: le uve vengono tutte raccolte a mano e tra la fine di settembre e la prima metà di ottobre (il periodo può variare a seconda delle variazioni climatiche)

Fermentazione e macerazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio per circa 10 giorni mantenendo il controllo della temperatura (28-32 °C)

Fermentazione malolattica: mantenimento del mosto sulle fecce fini ad una temperatura di circa 20 °C per una durata di circa 1 mese

Affinamento: sfruttando il freddo invernale il vino viene lasciato per 6 mesi a basse temperature in vasche di acciaio inox, favorendo il deposito del torbido ed il conseguente illimpidimento. Il vino viene quindi affinato per altri 6 mesi in tonneaux di legno.

VINO

Barbera d'Alba "Le Sorelle" presenta un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il profumo ricorda la frutta matura, con profondi sentori di prugna e more. La caratteristica vena acidula tipica della Barbera non viene nascosta dai sentori floreali e fruttati, rendendo il vino corposo ed intenso. Lungo finale.

NOTE

Primo anno di produzione: 2008

Gradazione alcolica: 13,5 - 14,5%

Abbinamenti gastronomici: accompagna piatti e condimenti gustosi, le carni bianche e rosse, i formaggi a pasta morbida e di lieve stagionatura, salumi ed affettati

Temperatura di servizio: 18 °C

Produzione totale: 1200 bottiglie da 750 cl all'anno

