



BARBERA D'ALBA



Vino rosso secco generoso e gagliardo, fruttato e sapido, ottenuto dalla vinificazione delle migliori uve di alcuni nostri antichi vigneti. E' un vino di elevata struttura, energico e ricco di sensazioni olfattive e gustative. Per queste sue caratteristiche può essere considerato un vino superiore da tutto posto; si sposa bene con moltissimi cibi, dai solurni ai primi piatti, carni bianche e formaggi.

Denominazione: Barbera d'Alba d.o.c. Comune: Treiso. Esposizione solare: Sud, Sud-ovest.
Vitigno: Barbera.
Tipo di Allevamento: Guyot ad archetto.

Vinificazione: Le uve scrupolosamente scelte, vengono raccolte a maturazione completa e avviate immediatamente alla vinificazione. Il mosto fermenta, in speciali fermentini, a contatto con le bucce per almeno 10 giorni, alla temperatura di 29° C. Dopo la svinatura si cura il buon andamento della fermentazione malolattica. Alcuni mesi di conservazione in botti di rovere di piccola capacità, gli conferiscono grande equilibrio ed una interessante austerità.

Colore: Rosso porpora intenso con delicate sfumature granato assai piacevoli.

Profumo: Vinoso e fruttato, caratteristico, molto ampio e persistente.

Gusto: Asciutto, armonico, piacevolmente acido, é caratterizzato da una notevole struttura e da uno grande personalità.

Superficie: 1,30 Ha.

Resa di Vino per Ettaro: 65,00 Hl.