

# BARBERA D'ALBA DOC

## VITIGNO

BARBERA

## TERRENO

VIGNETI SITUATI NEL COMUNE DI SANTA VITTORIA D'ALBA  
CARATTERIZZATI DA UN SUOLO FRANCO-LIMOSO-ARGILLOSO.  
15% SABBIA, 55% LIMO, 15% ARGILLA.

## ALTITUDINE

220-270 M.S.L.M.

## ALLEVAMENTO

SPALLIERA CON POTATURA A GUYOT

## VINIFICAZIONE

DURANTE LA VENDEMMIA L'UVA VIENE SELEZIONATA E RACCOLTA A MANO IN CASSETTE DA 20 KG .  
LA FERMENTAZIONE DEL MOSTO, A CONTATTO CON LE BUCCE, È ACCOMPAGNATA DA NUMEROSI RIMONTAGGI PER FAVORIRE UN'ESTRAZIONE ECCELLENTE DI COLORE E PROFUMO.  
DOPO LA SVINATURA INIZIA LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA.  
IL VINO MATURA IN SERBATOI D'ACCIAIO E SOSTA SUR LIE IN MODO DA ARRICCHIRE LA STRUTTURA E LA PIENEZZA AL PALATO

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

SI CONSIGLIA IL CONSUMO AD UNA TEMPERATURA DI 16°-18° C

## FORMATI DISPONIBILI

0,75 LITRI

