



BARBERA D'ALBA

Denominazione d'origine controllata

VIGNETO

Vitigno: Barbera ;
Provenienza delle uve: vigneti nel comune di Monforte d'Alba ;
Ceppi/ha: 4.500;
Produzione uva ad Ha: 80 qli;
Anno di impianto: 1985.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione in vasche di acciaio inox alla temperatura massima di 28° C per 8-10 giorni, immersione delle vinacce a mezzo di rimontaggi. Successivi travasi e conservazione per 6 mesi in botti di rovere francese e botti di rovere di grande capacità. Imbottigliamento nel mese di luglio, agosto dell'anno successivo alla vendemmia e affinamento per qualche mese in bottiglie coricate prima della consegna.
Gradazione alcolica: 12,5-13% vol.
Acidità totale: 6-7 g/l
Estratto secco: 23-26 g/l

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE-CONSERVAZIONE ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Colore rosso rubino vivo; profumo intenso, con sentori delicati di vaniglia e cioccolato appena percettibili. Sapore asciutto, caldo, con acidità equilibrata e contrapposta ad una buona struttura. Si adatta ad un invecchiamento di 3-4 anni in ambienti freschi, senza sbalzi di temperatura e in bottiglie coricate.
Si abbina con selvaggina, carne rossa, bolliti misti e formaggi piccanti; deve essere servito alla temperatura di 18-20° C.

AZIENDA AGRICOLA BORGOGNO LODOVICO
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120 E-mail: borgognot@libero.it

www.virnabarolo.it