



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Denominazione d'Origine Controllata

VIGNETO

Uve: selezione di uve Barbera

Provenienza delle uve: Selezione di uve provenienti dai vigneti in San Giovanni nel Comune di Monforte

Vigneti: potatura Guyot (6-8 gemme);

esposizione: Sud-Ovest

ceppi/ha: mediamente 4.500;

produzione uva ad Ha: 60 qli uva;

anno di impianto: 1965 -1975

altitudine: 300 metri.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura, macerazione a contatto con le bucce in vinificatori a pale rotanti per circa 6 - 7 giorni a temperatura controllata. Segue l'affinamento in carati (barriques) di secondo passaggio da 500 e 300 litri per circa 10 mesi. Affinamento in bottiglie coricate per almeno 6 mesi prima del confezionamento e spedizione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CONSERVAZIONE-

Colore rubino scuro, consistente. All'esame olfattivo il vino presenta seducenti aromi di more mature e anche di violette. Al palato risulta in entrata morbido e caldo; la trama è robusta, con tannini delicati. Rivela un finale morbido e fruttato di grande piacevolezza.

AZIENDA AGRICOLA VIRNA di Borgogno Virna
Via Alba 73 12060 Barolo(CN) Tel/fax 0173-56120
www.virnabarolo.it