

# BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE ALTEA



**CLASSIFICAZIONE:** Denominazione di Origine Controllata

**VITIGNO:** Barbera 100 %

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**VIGNETO:** situato in località Rivalta di La Morra

**ESPOSIZIONE VIGNETO:** sud-ovest. altitudine: 400 m. s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 2000

**RESA PER ETTARO:** 50-60 quintali.

**VINIFICAZIONE:** Si vendemmia verso il 10 di ottobre e si attua una pigiatura soffice. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30-32° C. Almeno 4 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rosso granato e i tannini.

**AFFINAMENTO:** A fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecciamento che avviene mediante frequenti travasi. Viene trasferito in carati di rovere francese dove avviene anche la fermentazione malolattica e dove riposa e matura per ulteriori 8/12 mesi. Viene imbottigliato in piena estate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5 % vol.

**COLORE:** Rosso granato intenso con riflessi porpora.

**PROFUMO:** Ciliegia e frutti rossi in genere, molto maturi; cacao, vaniglia e aromi speziati caratteristici del legno, che convivono elegantemente con il frutto naturale dell'uva.

**GUSTO:** In bocca il vino si presenta pieno e persistente; frutti neri e acidità sono mitigati dal passaggio in legno.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:** Si abbina con piatti come carni rosse, secondi in genere. Piacevolissimo anche l'accostamento con formaggi di un certo grado di stagionatura, ad es. robiole e raschera.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.**