



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 sfecchiamento 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.



Alser Vini

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.