

# BARBERA D'ALBA DOC

---

## VITIGNO:

Barbera 100%

## COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

## RESA PER ETTARO:

80 q.li

## EPOCA DI RACCOLTA:

18/25 settembre.

## VINIFICAZIONE:

Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione controllata 28/30° C in maceratori termocondizionati con continuo movimento del pigiato per una maggiore estrazione del colore. Durata della fermentazione circa 4/5 giorni. Svinatura a fermentazione ultimata.

## AFFINAMENTO:

Primo travaso dopo 20 giorni, stoccaggio in vasche INOX AISI 316 per 5 mesi e successivo travaso pre imbottigliamento.

## CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, presenta evidenti sentori di rosa e ciliegia. Sapore caldo, di giusto corpo ed equilibrato molto fresco, con tannini lievi e poco marcati.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino da tutto pasto che si accompagna con antipasti e formaggi freschi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16° C

## INVECCHIAMENTO:

Non e' previsto alcun tipo di invecchiamento. Questa Barbera da il meglio di se durante i suoi primi anni di vita per la sua freschezza e i suoi netti e marcati profumi.



*Marengo*

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA