

ANNATA 2021

Barbera d'Alba DOC Superiore Ilaria

Colore rosso rubino con sfumature granate che si fanno più evidenti col passare del tempo.

E' perfetto per gli amanti dei vini corposi, vellutati e avvolgenti.

L'olfatto è delicato, intenso, pieno e persistente; il sapore è caldo, corposo, complesso, asciutto e armonico.

Abbinamenti consigliati: primi piatti, secondi piatti, dolci al cioccolato. Da evitare con il pesce bianco.



Informazioni di base

Nome del prodotto: Barbera d'Alba Superiore DOC Ilaria

Vitigno: barbera

Denominazione: Barbera d'Alba

Classificazione: DOC

Colore: rosso

Tipologia: fermo

Paese/Regione: Italia, Piemonte

Annata: 2021

Alcool svolto: 14%

Numero di bottiglie prodotte: 2.800

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% barbera

Terreno: calcareo/argilloso

Esposizione: sud-est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 2004

Data della vendemmia: seconda/terza settimana di settembre

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione

Metodo: le uve sono vendemmiate solo a maturazione completa e la vinificazione inizia subito quando entrano in cantina. Diraspatura, pressatura soffice e fermentazione tra i 25 – 28°C in vasche d'acciaio

Temperatura: 28 °C

Durata: 1-2 settimane

Malolattica: svolta

Affinamento: 12 mesi in legno

Età delle botti: 4°/5° passaggio

Tipo di botte: barrique

Tipo di legno: rovere francese

Tempo in legno: 12 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 3 mesi

Bottiglia

Potenziale d'invecchiamento: 5-10 anni

Dimensione del turacciolo: 24 x 44

Materiale del turacciolo: sughero

Tipo di bottiglia: Albeisa

Numero di bottiglie per scatola: 6

Acknowledgements

James Suckling
2023 — 91 / 100
