



ANNATA 2021

## Barbera d'Alba DOC

Rosso violaceo, note floreali e fruttate di viola e mirtillo, speziate come liquirizia e pepe verde.

Apprezzato dagli amanti dei vini di pronta beva con spiccata acidità.

Abbinamenti consigliati: antipasti, primi piatti ricchi, bolliti e fritto misto alla piemontese. Da evitare con il pesce.

### Informazioni di base

**Nome del prodotto:** Barbera d'Alba DOC

**Vitigno:** barbera

**Denominazione:** Barbera d'Alba

**Classificazione:** DOC

**Colore:** rosso

**Tipologia:** fermo

**Paese/Regione:** Italia, Piemonte

**Annata:** 2021

**Alcool svolto:** 14.5%

**Zucchero residuo:** <1

**Numero di bottiglie prodotte:** 5.000

### Vigna

**% Uva/ Vitigno:** 100% Barbera

**Terreno:** Calcareo e Argilloso

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Metodo agricolo:** convenzionale

**Anno d'impianto:** 2000

**Data della vendemmia:** 12/09/2021

**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

### Vinificazione

**Metodo:** Pigia-diraspatura, fermentazione in vasche di acciaio inox e lunga macerazione a cappello sommerso 2 settimane (a seconda dell'annata)

**Temperatura:** controllata 28°C

**Durata:** 2 settimane

**Malolattica:** svolta in acciaio

**Affinamento:** 6 mesi in vasche di acciaio inox

**Tempo minimo in bottiglia:** 3 mesi

### Bottiglia

**Potenziale d'invecchiamento:** 8 anni

**Tipo di bottiglia:** Borgognotta

**Numero di bottiglie per scatola:** 6

