

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNO:

Barbera (100%).

VIGNETI:

Situati nel comune di Magliano Alfieri, hanno un'età media di 30 anni. Anche in questo caso sono stati selezionati i migliori vigneti con esposizione a sud, ad un'altitudine di 220 - 300 metri s.l.m.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO:

Suolo: Di medio impasto, in alcune aree tendente al sabbioso.
Forma di allevamento: A controspalliera con potatura a Guyot.
Ceppi / Ettaro: 4500.
Dopo la vendemmia verde ad agosto si ottiene una produzione di circa 55 - 65 quintali di uva ad ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA: Fine settembre - inizio ottobre.

VINIFICAZIONE:

L'uva viene pigiata a poche ore dalla raccolta.
Entro il giorno successivo inizia la fermentazione che prosegue per 5 - 7 giorni.
Con la svinatura vengono eliminate le bucce per interrompere la macerazione e quindi accentuare il carattere fruttato della barbera.
L'affinamento prosegue per 15 mesi.
Per il 70% si usano botti di acciaio, per il restante 30% vengono utilizzate barriques non nuove.

IMBOTTIGLIAMENTO: maggio - giugno.

CONTENUTO IN ALCOL: 13 - 14% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 3000 - 3500.