

Barbera d'Alba Superiore D.o.c.g. Alméi

Vitigno

Barbera 100%

Zona di produzione e caratteristiche

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. Già durante la vendemmia l'uva è selezionata per dare origine alla menzione *Superiore*.

Resa per ettaro

60 ettolitri

Vinificazione

L'uva viene raccolta a mano, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo a 28°C. La macerazione dura a seconda dell'annata da 15 a 20 giorni. Questo metodo consente di ottenere un vino ricco in struttura ed estratto. La fermentazione malolattica avviene subito dopo quella alcolica.

Affinamento

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa un anno.

Caratteristiche Organolettiche

Il colore è rosso rubino con riflessi granato dopo l'affinamento. Al naso presenta spiccati sentori di frutti neri, rossi, di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. In bocca è caldo, vellutato e pieno, grazie anche all'affinamento, che gli conferisce una leggera nota boisè.

Abbinamento gastronomico

Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

Gradazione alcolica

13,5 % vol

