



BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

Nasce dalla selezione delle migliori uve provenienti dal vigneto “Elia” in Roddi. Un vino di grande struttura.

Vitigno

Barbera 100%

Zona di produzione
Roddi, Vigneto Elia, Ha 1,70
200-250 m s.l.m.

Altezza

Sud, Sud-Est

Esposizione

Calcareo-argilloso

Terreno

Seconda metà di settembre

Epoca di raccolta

70 q.li/Ha di uva

Resa per ettaro

4.200

Ceppi per ettaro

Guyot

Sistema di allevamento



Vinificazione Le uve appena raccolte vengono diraspate, pigiate e poste in tanica a temperatura di 18 °C per 3 giorni, così da meglio estrarre i profumi varietali. Segue la fermentazione a temperatura di 26 °C a seguire una macerazione post fermentativa di 6-8 giorni con successiva svinatura.

Affinamento Avvenuta la fermentazione malolattica, il vino matura per dodici mesi in botti da 25 ettolitri.

Caratteristiche organolettiche Colore rosso rubino intenso e ricco nei suoi riflessi violacei. Al naso offre un'intensa gamma di profumi d'impronta varietale; alla rosa a petali rossi segue il fruttato del lampone, dell'amarena, della mora di rovo e della prugna rossa.

Temperatura di servizio Servire a temperatura di 16-18 °C.

Abbinamenti gastronomici Vino nobile ma non eccessivamente austero, si abbina a secondi piatti a base di bolliti e arrosti.

Conservazione Conservare la bottiglia coricata, in luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.