



## BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

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

<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Zona di produzione</b>	Roddi, Vigneto Elia, Ha 1,70
<b>Altezza</b>	200-250 m s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud, Sud-Est
<b>Terreno</b>	Calcereo-argilloso
<b>Epoca di raccolta</b>	Seconda metà di settembre
<b>Resa per ettaro</b>	70 q.li/Ha di uva
<b>Ceppi per ettaro</b>	4.200
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot

**Vinificazione** Le uve appena raccolte vengono diraspate, pigiate e poste in tinco 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.