



Barbera d'Alba D.O.C.

Rosso rubino. Al naso esplodono sentori fruttati di prugna e mora.

Al palato è fresco, pieno, persistente, molto equilibrato.

Ottimo con carni e pasta.

Informazioni di base

Nome del prodotto: Barbera d'Alba DOC
Vitigno: Barbera 100%
Denominazione: Barbera d'Alba
Classificazione: DOC
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Piemonte
Annata: 2021
Alcool svolto: 14 % vol.
Zucchero residuo: 0,26 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 2.000



Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% barbera
Terreno: sabbiosi - calcarei
Esposizione: sud
Metodo agricolo: lotta integrata
Anno d'impianto: 2000
Data della vendemmia: ottobre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geocalicalizzazione: 44.800561854596914, 7.92610992750761

Vinificazione

Metodo: solo acciaio
Temperatura: 25 °C
Durata: 20 gg
Malolattica: si
Affinamento: acciaio
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 5 anni
Dimensione del turacciolo: 26x44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Analisi Chimiche

Estratto secco: 27,1 g/l
Acidità totale: 5,52 g/l (acido tartarico)
Acidità volatile: 0,72 g/l (acido acetico)
SO2 totale: 60 mg/l
SO2 libera: 0,72 mg/l