



# Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

## Cichin

Rosso **rubino** con riflessi aranciati. Al naso è **complesso, fruttato** con sentori di confettura di prugna e ciliegia, speziato.

Al palato risulta **strutturato, avvolgente** e morbido pur mantenendo la **freschezza** tipica del vitigno. Affinato in barrique e tonneau per circa 18 mesi.

## Informazioni di base

**Nome del prodotto:** Barbera d'Alba Superiore  
DOC  
**Vitigno:** barbera  
**Denominazione:** Barbera d'Alba  
**Classificazione:** DOC  
**Colore:** rosso  
**Tipologia:** fermo  
**Paese/Regione:** Piemonte  
**Annata:** 2017  
**Alcool svolto:** 15% vol.  
**Zucchero residuo:** < 0,2 g/l  
**Numero di bottiglie prodotte:** 2.500



## Vigna

**% Uva/ Vitigno:** 100% barbera  
**Terreno:** sabbiosi – calcarei  
**Esposizione:** sud  
**Metodo agricolo:** lotta integrata  
**Anno d'impianto:** 2000  
**Data della vendemmia:** ottobre 2017  
**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette  
**Geolocalizzazione:** 44.8005352098124, 7.926152842848899

## Vinificazione

**Metodo:** acciaio e affinamento in legno  
**Temperatura:** 25°  
**Durata:** 20 giorni  
**Malolattica:** in acciaio  
**Affinamento:** legno  
**Età delle botti:** barrique secondo passaggio e tonneau nuove  
**Tipo di botte:** barrique e tonneau  
**Tipo di legno:** rovere francese  
**Livello di tostatura:** media  
**Percentuale di botti nuove:** 50%  
**Tempo in legno:** 18 mesi  
**Tempo minimo in bottiglia:** 12 mesi

## Bottiglia

**Peso della bottiglia vuota:** 450 g  
**Data imbottigliamento:** 2018  
**Potenziale d'invecchiamento:** 15 anni  
**Dimensione del turacciolo:** 26x44  
**Materiale del turacciolo:** sughero  
**Tipo di bottiglia:** bordolese

## Analisi Chimiche

**Estratto secco:** 31 g/l  
**Acidità totale:** 5,8 g/l (acido tartarico)  
**Acidità volatile:** 0,62 g/l (acido acetico)  
**SO2 totale:** 84 mg/l  
**SO2 libera:** 18 mg/l