



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