

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 Geolocalicalizzazione: 44.8005352098124,

7926152842848899

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: 26×44 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