

# Vietti



## Barbera d'Alba Tre Vigne 2015

**Denominazione:** D.O.C.

**Varietà:** 100% Barbera

**Vinificazione:** da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte e Castiglione Tinella. L'età delle viti varia dai 35 ai 40 anni. La densità media per ettaro è di circa 5.000 viti con coltivazione a guyot. Il terreno è calcareo argilloso. La Fermentazione alcolica dura circa 2 settimane ed è effettuata in acciaio ad una temperatura tra i 26 e i 32 °C. I déléstages sono frequenti e i rimontaggi giornalieri. Malolattica svolta in acciaio.

**Invecchiamento:** misto tra botti di Slavonia, barriques e acciaio per 12 mesi. Non filtrato.

**Descrizione:** colore rosso rubino con aroma di ciliegie mature e vaniglia. Note di viola e struttura dolcemente più rotonda rispetto al Barbera d'Asti Tre Vigne. Acidità brillante e tannini dolci al palato con un' equilibrata presenza del legno, buona complessità ed un finale persistente di ciliegia.

**Combinazioni:** antipasti, insalate ricche, verdure di stagione grigliate, zuppe, pasta, carne di vitello e maiale, pollo con sughi leggeri.

**Alcol:** 14.36% Alc./Volume

**Acidità totale:** 6.18 g/L

**Estratto secco totale:** 29 g/L



## Vietti

Piazza Vittorio Veneto, 5 • 12060 Castiglione Falletto (Cn) Italia • Tel. +39 0173 62825 • Fax +39 0173 62941  
info@vietti.com • [www.vietti.com](http://www.vietti.com)