



## Barbera d'Alba Tre Vigne 2013

**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. Densità media per ettaro di 5.000 viti con coltivazione a gouyot. Terreno calcareo argilloso. La produzione è tra i 40 e i 50 hl per ettaro. 14 giorni di fermentazione alcolica in acciaio ad una temperatura di 26-32 °C. Frequenti delastage e rimontaggi giornalieri. Malolattica 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:** 13.42% Alc./Volume

**Acidità totale:** 6.06 g/L

**Estratto secco totale:** 26.5 g/L

