

Vietti



Barbera d'Alba Tre Vigne 2007

Denominazione: D.O.C.

Regione: Alba, Piemonte

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte e Castiglione Tinella. L'età delle viti varia dai 30 ai 35 anni. Densità media per ettaro di 5.000 viti con coltivazione a gouyot. Terreno calcareo argilloso. La produzione è di 40 hl per ettaro. 10 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 10 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: 14,65% Alc./Volume

Acidità totale: 5,7 g/L

Estratto secco totale: 30,2 g/L

Bottiglie: 28.000 bottiglie



Vietti

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