



Barbera d'Alba Tre Vigne 2012

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. 12 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 14 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: 14.00% Alc./Volume

Acidità totale: 6.40 g/L

Estratto secco totale: 28.90 g/L

