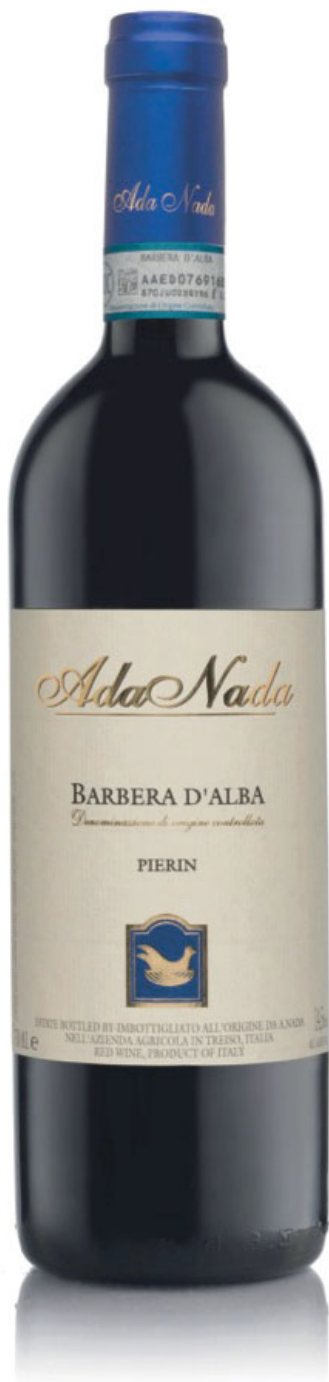




BARBERA D'ALBA DOC d'Pierin



CLASSIFICAZIONE: Barbera d'Alba DOC

ZONA DI ORIGINE: Langhe, comune di Treiso

VARIETÀ E PERCENTUALI: Barbera 100%

TIPO DI SUOLO, ESPOSIZIONE E ALTITUDINE: il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina.

L'altitudine varia dai 200 ai 350 metri slm. Esposizione sud-est.

METODO DI VINIFICAZIONE: la vendemmia avviene a cavallo tra settembre e ottobre. L'uva viene raccolta a mano e dopo la cernita viene posta in ceste di plastica forata. Alla pigiatura segue la diraspatura con il mosto che viene successivamente posto nei serbatoi di vinificazione. La macerazione si protrae per circa 7 giorni a temperature di circa 28° C. Segue una pressatura soffice con il vino che termina la fermentazione in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Conclusa questa fase il vino viene travasato in grandi botti di rovere per circa 10-12 mesi. L'imbottigliamento non è preceduto da alcun intervento di filtrazione e il vino termina il proprio affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 6000 bottiglie.

RESE PER ETTARO: 80 ql/ha

DATI ANALITICI

Alcool: 14-15% vol.

Estratto secco netto: 28-30 g/litro

Acidità totale: 5,5-5,8 g/litro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso carminio molto intenso con riflessi color porpora.

Profumo: caratteristico con richiami netti di fiori e frutta matura.

Gusto: ricco e succoso con un palato rinfrescato da un'acidità non invadente.

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

Via Ausario, 12 Località Rombone • 12050 TREISO (CN) • Italy • Tel. +39 0173 638127 • info@adanada.it