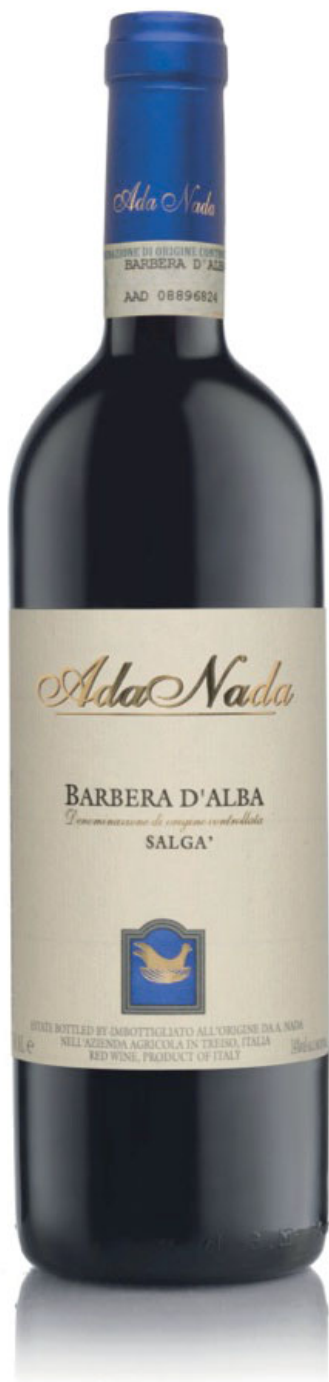




BARBERA D'ALBA DOC Salgà



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-ovest.

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 posto successivamente nei serbatoi di vinificazione. La macerazione si protrae per circa 7-10 giorni a temperature di circa 30° C. Segue una pressatura soffice con il vino che termina la fermentazione in vasche d'acciaio dove avviene la fermentazione malolattica. Il vino viene quindi travasato in piccoli carati per circa 15 mesi. Una volta imbottigliato senza alcun intervento di filtrazione il vino viene lasciato riposare in bottiglia per almeno 3 mesi.

BOTTIGLIE PRODOTTE: circa 1500 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 sfumature violacee.

Profumo: caratteristico, con richiami floreali e speziati.

Gusto: pieno ed avvolgente con evidenti note di frutti rossi maturi.

ADA NADA Azienda Vitivinicola e Agriturismo

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