ANNATA 2019

Barbera d'Alba DOC

Lupestre



Invecchiamento: in botti di legno di albicocca, tramandate di generazione in generazione.

Colore: brillante, rosso rubino intenso con riflessi lievemente

Profumo: delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori fruttati di prugna, mora e ciliegia, leggermente speziato.

Sapore: pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, piacevolmente armonico. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente.

Abbinamenti: particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Barbera d'Alba DOC Lupestre

Vitigno: Barbera

Denominazione: Barbera d'Alba

Classificazione: DOC Colore: rosso Tipologia: fermo Paese/Regione: Italia Annata: 2019 Alcool svolto: 13,50 Zucchero residuo: 0,5

Numero di bottiglie prodotte: 1.333

Vigna

% Uva/Vitigno: 100% barbera **Terreno:** sabbioso misto terra rossa

Esposizione: sud

Metodo di allevamento: tradizionale

Anno d'impianto: 1990

Data della vendemmia: settembre Tipo di vendemmia: manua le in cassette

Geolocalizzazione: Montà

Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. svinatura e pressatura soffice. affinamento in botti di

legno di rovere e albicocca Temperatura: 20 °C Durata: 15 / 20 giorni

Malolattica: sì

Affinamento: botti di rovere e albicocca

Età delle botti: 15 anni di rovere - 10 anni albicocca

Tipo di botte: tini 10 hl – 50 l Tipo di legno: rovere e albicocca Tempo in legno: 12 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 400 g Potenziale d'invecchiamento: 5 anni Dimensione del turacciolo: 23*45 Materiale del turacciolo: sughero Tipo di bottiglia: bordolese newline Numero di bottiglie per scatola: 6 Dimensione della scatola: 33*19*26

