



Barbera d'Alba D.O.C. Superiore

Varietà	Barbera
Classificazione	D.O.C.
Prima annata di produzione	1982
Gradazione alcolica	14,5%
Numero bt.prodotte anno	6.000 bott
Comune di produzione	Corneliano d'Alba - Canale
Natura del terreno	Argilloso, medio impasto
Nome del vigneto	
Nome selezione/etichetta	Barbera d'Alba
Anno di impianto	1960
Resa ettaro in uva	80 q.li ha
Sup.complexiva vigneto	ha 0,9
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	280
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	3400 ha
Epoca vendemmia	2° metà di Ottobre
Tipo vendemmia	Rigorosamente manuale
Vinificazione/press/temp.	Diraspatura, press soffice, macerazione in inox a temp.controllata di 28° per 14 - 16 gg.
Maturazione /affinamento	botte grande di Rovere
Imbottigliamento	12 mesi dopo vendemmia
Affinamento in bottiglia	2 - 3 mesi
Commercializzazione	15 - 18 mesi dopo vendemmia
Capacità di invecchiamento	3 - 5 anni
Conservazione consigliata	Bott. Coricate al buio in cantina fresca e asciuta.
Caratteristiche organolettiche	
Colore	Rosso intenso, tendente al violaceo.
Profumo	Intenso, vinoso, tipico varietale.
Sapore	Morido e vinoso.
Temperatura servizio cons.	14° - 16° C
Abbinamento gastronomico	Carni rosse e formaggi di media stagionatura