



Barbera d'Alba D.O.C. Brume di Luna

Varietà	Barbera
Classificazione	D.O.C.
Prima annata di produzione	1996
Gradazione alcolica	14,5%
Numero bt.prodotte anno	3.000 magnum
Comune di produzione	Corneliano d'Alba - Canale
Natura del terreno	Origine marina, medio impasto, tendente argilloso
Nome del vigneto	Cà Rusa
Nome selezione/etichetta	selezione Quattro Querce
Anno di impianto	1960
Resa ettaro in uva	40 q.li ha
Sup.complessiva vigneto	ha 0,60
Giacitura vigneto	Collina
Altitudine s.l.m.	320
Sistema di allevamento	Guiot
Densità impianto	4.000 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 16 gg.
Maturazione /affinamento	Botti grandi da 25hl e carati dal 225 litri
Imbottigliamento	24 mesi dopo vendemmia
Affinamento in bottiglia	2 - 3 mesi
Commercializzazione	30 mesi dopo vendemmia
Capacità di invecchiamento	8 - 10 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