

BARBERA D'ALBA doc

LA MARTINELLA

Vitigno: Barbera

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba

Età media delle piante: 25 anni

Esposizione del vigneto: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: argilloso, sabbioso, limoso

Altitudine media della vigna: 350 mslm

Resa per ettaro: 80q/ha

Epoca di vendemmia: Fine settembre, prima decade di ottobre, raccolta manuale

Vinificazione: Diraspa-pigiatura -Fermentazione a temperatura controllata di 25°C - durata media macerazione di circa 15 giorni in acciaio. Affinamento di circa 10 mesi in tonneaux e barriques di secondo passaggio. - Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta brillante e di un rosso intenso. Il profumo è fine, vinoso e fruttato con una nota di liquirizia che aggiunge interesse. In bocca è equilibrato, con sensazioni retroolfattive molto intense, decisamente fruttate. Durata del vino circa 10 anni

Nota del produttore: Da abbinare a pasta ripiena, bollito misto, arrosti e formaggi stagionati.

Alc.: 14,50% by Vol.

Temperatura a cui degustarlo: 18°-20°C

