



Fratelli Savigiano



BARBERA D'ALBA DOC Ribota

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba D.O.C. 2018 "Ribota". VITIGNO: Barbera 100%. EPOCA VENDEMMIA: metà ottobre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 30 anni. RENDIMENTO: 100 q/Ha. DENSITA' D'IMPIANTO: 4630 viti per ettaro. TERRENO: calcareo. ALCOOL: 15% vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 2,3 g/l. ACIDITA' TOTALE: 5,71 g/l. ESTRATTO SECCO: 30,3 g/l. VINIFICAZIONE: in rosso. Fermentazione per 6-7 giorni in vasche d'acciaio con rimontaggi frequenti per estrarre colore e struttura a temperatura controllata. Successiva svinatura e conservazione del vino in locali riparati, con conseguente fermentazione malolattica.	INVECCHIAMENTO: in barriques di rovere francese per 1 anno. AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 1 anno. Da consumare entro 6-7 anni dall'affinamento. COLORE: rosso rubino intenso. PROFUMI: speziati, di liquirizia. GUSTO: pieno, morbido, buona struttura, acidità non troppo marcata. ABBINAMENTO: piatti a base di selvaggina, piatti elaborati, brasati di carni rosse. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3.
--	--



Fratelli Savigiano



BARBERA D'ALBA DOC Ribota

DESIGNATION: Barbera d'Alba D.O.C. 2018 "Ribota". GRAPE VARIETY: 100% Barbera. HARVEST PERIOD: mid-October. TRAINING SYSTEM :Traditional Gouyot. AGE OF THE VINEYARD: 35 years. YIELD100 q/Ha. PLANTING DENSITY: 4630 vines per hectare. SOIL: calcareous. ALCOHOL: 15% vol. REDUCER SUGARS: 2,3 g/l. TOTAL ACIDITY: 5.71 g/l. DRY EXTRACT: 30,3 g/l. VINIFICATION: on skins. Fermentation for 6-7 days in steel tanks with frequent pumping over to extract colour and structure at a controlled temperature. Subsequent drawing off and storage of wine in sheltered areas, resulting in malolactic fermentation.	AGEING: in French oak barriques for 1 year. REFINEMENT: in bottles for at least 1 year. To be consumed within 6-7 years of ageing. COLOUR: intense ruby red. AROMAS: spicy, licorice. TASTE: full, soft, good structure, acidity not too marked. PAIRING: game dishes, elaborate dishes, braised red meat. SERVING TEMPERATURE: 18 °C. STORAGE OF BOTTLES: horizontal position. BOTTLE SIZE: 0.750 litre bottles. BOTTLES PER BOX: boxes of 6 of 12 bottles. WEIGHT PER PACKAGE:box of 6 bottles 8.7 kg; da 12 bottles 17.3 kg.
---	--