

BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA SESTO" SUPERIORE

VITIGNO:

Barbera 100%

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su collina di media pendenza con terreno calcareo argilloso di media tessitura.

RESA PER ETTARO:

40 q.li

EPOCA DI RACCOLTA:

25/30 settembre.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione controllata 28/30° C in maceratori termocondizionati con continuo movimento del pigiato per una maggiore estrazione del colore. Durata della fermentazione circa 8/10 giorni. Svinatura a fermentazione ultimata.

AFFINAMENTO:

In barriques

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, presenta evidenti sentori di rosa, tabacco e frutta matura, sapore caldo, molto corposo, tannini marcati ma eleganti.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino molto impegnativo, si accompagna bene con formaggi stagionati e carni molto speziate

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14° - 16° C

INVECCHIAMENTO:

12 mesi in barriques nuove di rovere francese di media tostatura



Marengo

Cantine dal 1877 in Novello

ITALIA