



CANTINE DEL CASTELLO di SANTA VITTORIA

Barbera d'Alba

Varietà: Barbera

Classificazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Giacitura vigneto: collina esposizione sud-est o est-ovest

Provenienza: zona del Roero Santa Vittoria d'Alba e Guarene

Resa ettaro in uva: 70 q/ha

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Tipologia di terreno: sabbioso argilloso a media e medio alta collina

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura guyot

Epoca vendemmia: 3^a decade di settembre

Tipo vendemmia: rigorosamente manuale in ceste da 25 kg circa

Vinificazione e affinamento: la vinificazione è condotta in vasche d'acciaio a temperatura controllata (27-28°C).

L'affinamento è fatto in acciaio con progressivo e sapiente utilizzo di ossigeno

Imbottigliamento: estate successiva alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 4-6 mesi

Commercializzazione: febbraio di due anni successivi alla vendemmia

Capacità di invecchiamento: 6-7 anni

Conservazione consigliata: bottiglie coricate al buio in cantina fresca e asciutta

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi violacei vivaci

Profumo: il profumo è ampio e composito, con sentori fruttati che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi; i sentori speziati richiamano la cannella, la vaniglia e il pepe verde. Di buon frutto e piacevoli sensazioni floreali.

Sapore: austero, secco, robusto, ma anche armonico e vellutato. Ottima la sua vena acida e la sua leggera e morbida tannicità

Temperatura servizio consigliata: 15° -16° C

Abbinamento gastronomico: carni rosse e formaggi di medio invecchiamento, ma anche i primi tipici della cultura gastronomica piemontese

Sensazioni finali: fruttate e leggermente ammandorlate

Winemaker: Nicola Fogliati

