

terra

Barbera d'Alba DOC Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Barbera

Esposizione
Sud e sud-ovest

Altitudine (s.l.m.)
250-350 metri s.l.m.

Terreno
Marnosi-argillosi

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
25-50 anni

Densità dei ceppi
4.000-4.500 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 10 t/ha

Vendemmia
Seconda metà
di settembre



In Cantina

Vinificazione
Contenitori acciaio inox

Affinamento
La fermentazione avviene in vasche inox di piccole quantità. Dopo lo svolgimento della fermentazione malo-lattica il vino viene affinato per un periodo non inferiore ai 6 mesi in carati di rovere

Grado Alcolico
14,5%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche
Colore rosso rubino intenso. Al naso pervengono note fruttate e speziate. In bocca si presenta molto elegante con un inizio decisamente morbido, lasciando spazio a sentori di ciliegia. Vino molto aromatico, porta con sé nel finale un retrogusto sapido e boisé

Temperatura di servizio
16°-18°C

Abbinamento consigliato
Paste con sughi a base di carne, secondi di carne preparate con lunghe cotture o stufati e formaggi di medio-lunga stagionatura ed erborinati



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it