

## Barbera DOC D'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Barbera

**Esposizione**  
Sud e sud-ovest

**Altitudine (s.l.m.)**  
250-300 metri s.l.m.

**Terreno**  
Suoli freschi con presenza di argille giovani

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
20-25 anni

**Densità dei ceppi**  
3.800 a 4.200 piante/ettaro

**Resa per ettaro**  
Fino a 10 t/ha

**Vendemmia**  
Seconda decade di settembre



### In Cantina

#### Vinificazione

La fermentazione avviene in fermentini di acciaio inox dove la temperatura può essere facilmente controllata. In seconda fermentazione, o fermentazione malo-lattica, bilancia l'acidità e la struttura del vino con la gradazione alcolica

**Affinamento**  
Acciaio inox

**Grado Alcolico**  
14%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

#### Caratteristiche

Colore rosso rubino profondo. Al naso è speziato con accenni alcolici ed eterei. In bocca l'inizio morbido lascia spazio ad un caratteristico sapore intenso per terminare poi con un retrogusto sapido e caldo

**Temperatura di servizio**  
16°-18°C

#### Abbinamento consigliato

Ottima a tutto pasto si abbina ai primi della tradizione piemontese con condimenti semplici, a carni non troppo elaborate e formaggi di breve-media stagionatura (tagliatelle o raviole)



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA  
CANTINA CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)