



Piemonte DOC Barbera

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Nella Vigna

Vitigno
Barbera

Esposizione
Est-ovest

Altitudine (s.l.m.)
250-450 metri s.l.m.

Terreno
Argille con presenza di
sabbia e scheletro di varie
dimensioni

Sistema di allevamento
Guyot

Età del vigneto
20-35 anni

Densità dei ceppi
3.800 e 4.500 piante/ettaro

Resa per ettaro
Fino a 11 t/ha

Vendemmia
Settembre



In Cantina

Vinificazione
La fermentazione alcolica oscilla
generalmente tra i 28 ed i 30°C.
All'interno di vasche inox equipaggiate
con dei follatori avviene la fermentazione
con macerazione, fase che dura circa
7-9 giorni

Affinamento
Vasche di acciaio inox

Grado Alcolico
13%

Acidità minima
4,5 g/l



Sulla Tavola

Caratteristiche
Colore rosso rubino intenso. Al naso
prevalgono note vinose accompagnate
da una sensazione di mora. In bocca la
sensazione è acida, tipica varietale, con
un retrogusto tra il sapido e l'amarognolo

Temperatura di servizio
16°-18°C

Abbinamento consigliato
Vino ideale per accompagnare tutto il
pasto con primi classici della tradizione
piemontese leggeri ma saporiti; ottimo
anche con salumi e formaggi di media
stagionatura



PRODUTTORI
IN CLAVESANA
CANTINA CLAVESANA



www.inclavesana.it