

Barbera 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