



## Piemonte 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](http://www.inclavesana.it)