



BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE LA PREDATA

Vitigno: 100% Barbera.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 270 m.s.l.m..

Pendenza: 30%

Note colturali: vigneto messo a dimora nel 1994; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

Periodo di raccolta: seconda metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

Vinificazione: soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per circa una settimana con frequenti irrorazioni delle bucce.

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Alcuni tipi di chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino con riflessi purpurei.

Profumo: gradevole e intenso, note di frutta matura e ciliegia sotto spirito.

Sapore: asciutto, caldo, di gran nerbo e piacevole acidità.

Abbinamenti gastronomici: arrostiti, carne rossa, bolliti misti, selvaggina.

Consigli di servizio: è preferibile gustarlo in bicchieri ampi che favoriscano l'ossigenazione e ne esaltino il profumo. Si consiglia la temperatura di servizio di 16-18 °C.