



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

Vitigno: 100% Barbera.

Zona di origine: comune di Barolo.

Suolo: marne di Sant'Agata fossili; terreno calcareo, franco limoso-argilloso.

Esposizione: Sud-Ovest.

Altitudine: 270 - 300 m.s.l.m..

Pendenza: 30%.

Note culturali: sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera. Coltivazione a regime biologico.

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

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

Affinamento: in tonneau da 500 l per un periodo di 12 mesi e successiva elevazione in bottiglia per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: rosso rubino con riflessi purpurei.

PROFUMO: ampio, gradevole e intenso, note speziate e di frutta ben matura con tocco di ciliegia sotto spirito.

SAPORE: asciutto, 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.