



Barbera d'Alba DOC

Vino di grande struttura, buona armonia e lunga persistenza, ottenuto da uve raccolte nei vigneti dei comuni di Neviglie e Neive. Ha colore rosso rubino profondo con riflessi granati, profumi fruttati intensi di ribes e more, sostenuti da una nota di vaniglia. Il sapore asciutto, gradevolmente acido, di grande sapidità, ben si accompagna a salumi, arrosti e bolliti di carni rosse, formaggi ben stagionati.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: est, sud e ovest.

Composizione terreno: terreni ricchi di sabbie ed argille calcaree.

Densità Ceppi: circa 4900 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: l'uva una volta giunta in cantina viene diraspata, pigiata e messa in fermentazione per una settimana, ad una temperatura di 25-30° C. Svinato e, con alcuni travasi, decantato, il vino è lasciato in vasca fino all'estate successiva, avendo terminato anche la fermentazione malolattica. Imbottigliato, è lasciato affinare 6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera

Colore: rosso rubino vivo ed intenso.

Profumo: vinoso e fruttato.

Gusto: avvolgente, leggermente acidulo, ben strutturato.

Abbinamenti gastronomici: si abbina molto bene a piatti non troppo elaborati (antipasti e primi), con arrosti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Si consiglia di berlo fresco a 17-18° C.

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 13,5% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

Via Castellero Cascina Palazzo, 12 - 12050 Neviglie (CN)

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it