



La Lena Barbera d'Alba DOC

Porta un nome di donna (Elena) questo vino dal magnifico colore rosso rubino con riflessi granata che matura circa 12 mesi in piccole botti francesi. Offre al naso sensazioni di frutta matura e una lunga persistenza aromatica leggermente vanigliata. In bocca è asciutto, sapido, gradevolmente acido, di gran corpo e armonia. Si abbina ad arrostiti e stufati di carne, salumi da cottura, stracotti di selvaggina.



DESCRIZIONE TECNICA

Esposizione vigneti: sud.

Composizione terreno: terreni ricchi di sabbie ed argille calcaree.

Densità Ceppi: circa 5900 ceppi per ettaro.

Tipo di allevamento: Gouyot.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: l'uva arrivata in cantina è stata diraspata e pigiata e messa in fermentazione per una settimana, a una temperatura di 25-30° C. Svinato e decantato con alcuni travasi, viene messo in barrique per circa 15 mesi. Imbottigliato e 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: in bocca è avvolgente, leggermente acidulo, ben strutturato.

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

SCHEDA ANALITICA

Gradazione alcolica: 14% vol

BERA AZIENDA AGRICOLA

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

t. 0173 630 194 - 0173 630 500

info@bera.it - bera.it