

AZIENDA AGRICOLA  
LA SPINONA

# BARBERA D'ALBA DOC



Il Barbera d'Alba è un vino rosso dal colore rosso rubino assai vivace ed intenso, e dal profumo vinoso ma delicato, con aromi di frutta quali ciliegia, leggera amarena e mora. Grande struttura ed equilibrio, ideale per l'invecchiamento con un sapore armonico.

**VITIGNO:** 100% Barbera.

**SUPERFICIE VITATA:** 2.5 Ha.

**VENDEMMIA:** inizio ottobre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice.

**FERMENTAZIONE:** "pied de cuve" con lieviti selezionati e 8/10 giorni di fermentazione a temperatura controllata (27°C) con rimontaggi all'aria nei momenti chiave del processo. Svinatura e pressatura delicata per ottenere solo il vino migliore. Fermentazione malolattica naturale in ambiente a temperatura controllata (20°C).

**INVECCHIAMENTO:** dagli 8 ai 12 mesi in vasche di acciaio inox e stesso periodo in botti di legno di Allier e di Rovere di Slavonia da 25 Hl.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per 8/10 mesi in ambiente a temperatura controllata.

**COLORE:** rosso rubino vivace ed intenso.

**PROFUMO:** vinoso ma delicato, con aromi di frutta quali ciliegia, leggera amarena e mora

**SAPORE:** austero e leggermente tannico, pieno ed armonico.

**GRADAZIONE:** da 13% a 14% Vol. (In base alle annate)

**DA SERVIRE CON:** piatti a base di carne, selvaggina e formaggi.

**AZ. AGR. LA SPINONA**

Via Secondine 30, 12050 Barbaresco - Cuneo, Italia  
P.IVA 02658370040 - Tel. 340.26.24.059 - [info@laspinonabarbaresco.it](mailto:info@laspinonabarbaresco.it)