



AZIENDA AGRICOLA
La Spinona
BARBARESCO

BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

Il Barbera d'Alba Superiore 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: 3 Ha circa.

VENDEMMIA: Metà settembre/inizio ottobre. Le uve vengono raccolte a mano in ceste traforate di circa 18 chili per permettere il passaggio dell'aria tra i grappoli. La pigiatura è soffice. Le uve vengono poi posizionate su un rullo vibrante dove avviene una prima selezione e pulitura dagli insetti presenti e dagli acini meno belli. Grazie ad un nastro trasportatore le uve vengono successivamente inviate alla pigia-diraspatrice, che tramite vibrazioni, separa perfettamente e delicatamente il graso dagli acini. Gli acini vengono poi pigiati in modo soffice. Con i graspi si eliminano anche gli acini secchi e le foglie. Questa selezione permette di lavorare in modo molto pulito.

FERMENTAZIONE: 7/8 giorni di fermentazione, con follature automatiche nei primi giorni e 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 cantina.

COLORE: rosso rubino vivace ed intenso.

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

SAPORE: fruttato, equilibrato e rotondo, pieno ed armonico.

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

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l circa.

ZUCCHERI: <0,8 g/l.

DA SERVIRE CON: piatti a base di carne, in particolare grigliate, con selvaggina e con formaggi.

