

Vera Barbera



Piemonte Barbera

Denominazione d'origine controllata e garantita

<i>Comune</i>	<i>Castel Boglione (AT) Italia</i>
<i>Vitigno</i>	<i>100 % Barbera</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Sud-Est</i>
<i>Altimetria</i>	<i>240 m s.l.m.</i>
<i>Forma d'allevamento</i>	<i>Controspalliera con potatura a guyot basso con 5.500 ceppi per ettaro</i>
<i>Terreno</i>	<i>Di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica</i>
<i>Clima</i>	<i>Mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>1995/2000</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>Manuale in piccole ceste</i>
<i>Resa media d'uva per ettaro</i>	<i>9.0 Ton.</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (12-13 °C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27 °C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24 °C. Affinamento poi in vasca d'acciaio a temperatura controllata per 4/5 mesi prima dell'imbottigliamento</i>
<i>Filtrazione</i>	<i>farina fossile</i>
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	<i>1 mese</i>
<i>Caratteristiche enologiche</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 14.95% vol.</i>• <i>acidità totale 5,90 g/l</i>• <i>pH 3,55</i>• <i>SO2 45 mg/l totale</i>• <i>estratto secco 32.00 g/l</i>
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	<i>Da proporre fresco di frigo (10/12 °C) in abbinamento ai piatti freddi estivi, solo leggermente fresca negli altri periodi dell'anno con affettati carni bianche e formaggi leggeri.</i>
<i>Periodo di consumo</i>	<i>almeno 10 anni</i>
<i>Presentazione commerciale</i>	<i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone</i>
<i>Chiusura</i>	<i>Tappo a vite</i>

