

BARBERA D'ALBA DOC

"Pianromualdo"

Vitigno: 100% Barbera

Esposizione: sud-est

Terreno: franco - sabbioso calcareo - marnoso

Resa per ettaro: t 6,5 di uva

Anno di impianto: 1958

Bottiglie prodotte: 10.000

VINIFICAZIONE:

Vinificazione in rosso a cappello emerso con macerazione di 10 - 15 giorni e fermentazione a temperatura controllata

AFFINAMENTO:

Affinamento in barriques per 10 mesi ed in bottiglia per 7 mesi

ANALISI CHIMICA:

- Gradazione alcolica Vol 15,00 %
- Acidità totale g/l 6,4
- Estratto secco ridotto g/l 27,3

Vino importante e longevo con colore rosso granato intenso dai riflessi violacei; olfatto intenso e molto ampio con note floreali che ricordano i petali di rosa, fruttate di mora e dolci di cioccolato; gusto pieno equilibrato, leggermente sapido; retrogusto persistente e complesso con lievi note di nocciola tostata

