

# BARBERA D'ALBA DOC

## 2021

<b>Varietà</b>	Barbera
<b>Area di produzione</b>	Storici vigneti di altitudine compresa tra i 250-310 metri s.l.m ed esposizione che va da Sud a Sud-Ovest
<b>Composizione del suolo</b>	Marna argillosa calcarea, con presenza di sabbia e limo
<b>Piante/Ettaro</b>	4.000/4.500 Piante/Ha
<b>Resa/Ettaro</b>	Max 9.000 Kg/Ha
<b>Coltivazione</b>	Tradizionale con potatura alla Guyot
<b>Vinificazione</b>	Con una breve macerazione, la fase più delicata della vinificazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. Successivamente segue una rapida fermentazione malolattica, prima dell'affinamento
<b>Invecchiamento</b>	Dopo la vinificazione, avviene la stabilizzazione in acciaio e cemento per almeno 2 mesi, prima dell'imbottigliamento
<b>Tenore Alcolico</b>	13.0 %
<b>Acidità</b>	6 parti per mille
<b>Note di Degustazione</b>	COLORE: Rosso rubino vivido BOUQUET: Persistente, con prevalenza di bacche rosse SAPORE: Tannino equilibrato, moderata acidità, ben bilanciato



DOGLIANI  
IL GENERALE  
1856

BUSSIA SOPRANA - MONFORTE D'ALBA