

Scheda Tecnica

Barbera d'Alba "Valletta"



Dati tecnici:

Area di produzione: **Diano d'Alba (CN)**
Vitigno: **Barbera 100%**
Età dei vigneti: **60 anni**
Sistema di allevamento: **Guyot**
Densità: **4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)**
Vendemmia: **metà Ottobre**
Resa media di uva per ettaro (Ha): **50 ql**
Vinificazione: **in rosso con rotofermentatori termocondizionati**
Affinamento: **18 mesi in barrique francesi (50% nuovo, 50% usato secondo passaggio)**

Dati analitici:

Gradazione alcolica: **14.50 % vol.**
Zuccheri: **2.50 g/l**
Acidità totale: **5.90**
PH: **3.35**

Caratteristiche organolettiche

Colore: **rosso granata intenso**
Profumo: **caratteristico, con note di mora, prugna e confettura**
Sapore: **morbido, accattivante e avvolgente**
Temperatura (°) di servizio: **16-18°**
Abbinamento consigliato: **arrosti e selvaggina**