

AZIENDA AGRICOLA
BORGOGNO
◆ RIVATA ◆

Barbera d'Alba DOC Pineti

Vino dal colore rubino purpureo e dal profumo ampio e composito, con note fruttate che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola. Il sapore, pieno e corposo, attenua la caratteristica di acidità tipica del vitigno. Si abbina bene con antipasti, primi e formaggi.



Informazioni di base

Nome del prodotto: Barbera d'Alba DOC Pineti	Colore: rosso
Vitigno: barbera	Tipologia: fermo
Denominazione: Barbera d'Alba	Paese/Regione: Italia, Piemonte
Classificazione: DOC	Alcool svolto: 14%
	Numero di bottiglie prodotte: 3.000

Vinificazione

Metodo: pigiatura, diraspatura e macerazione sulle bucce per 8/10 giorni ad una temperatura massima di 25 °C con rimontaggi giornalieri	Affinamento: botti di legno
Temperatura: 25 °C	Età delle botti: 10 anni
Durata: 8/10 giorni	Tipo di botte: botte grande
Malolattica: svolta	Tipo di legno: rovere francese
	Livello di tostatura: media
	Tempo in legno: 12 mesi
	Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi

Vigna

% Uva/ Vitigno: 100% barbera	Anno d'impianto: 1978
Terreno: medio impasto	Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Esposizione: sud-est	Geolocalizzazione: Roero
Metodo agricolo: guyot	

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 575 g	Materiale del turacciolo: Sughero
Potenziale d'invecchiamento: 10 anni	Tipo di bottiglia: Albeisa
Dimensione del turacciolo: 24 x 44	