

Barbera d'Alba Superiore DOC *Cascina Sciulun*



Denominazione: Barbera d'Alba Superiore DOC

Esposizione solare: Sud-Ovest/Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla e tufo

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: Monforte d'Alba, Barolo, Novello e Madonna di Como

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: 25/30 settembre.

Kg di uve per ettaro: 7.000

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 9/12 giorni con continue follature giornaliere e successiva svinatura.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 32° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo rimane 4 mesi in vasche di acciaio e viene travasato più volte prima di essere messo in parte nelle botti di rovere di Slavonia di media capacità (20-25 hl) e in parte in barriques dove invecchia per 12 mesi prima di essere imbottigliato.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 25.000 da 0,75 L, 1000 magnum da 1,5 L, 2.000 bottiglie da 0,375 L e 200 magnum da 3 L.

Abbinamenti gastronomici: ottimo con il bollito di carne e con formaggi molto saporiti.

Adatto ad un consumo quotidiano.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Gradazione alcolica: varia da 14 a 14,50% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso porpora vivacissimo, con riflessi purpurei e violacei. Profumo di ribes, amarena con sentori di prugna matura e secca sul fondo speziato. In bocca regala grandi sensazioni di corpo e di struttura fusi in un legno tradizionale molto gradevole.