

Franco Conterno

VINO ROSSO

Barbera d'Alba Superiore DOC *Bricco Torta*



Denominazione: Barbera d'Alba Superiore DOC

Esposizione solare: Sud

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

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: Madonna di Como

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: 25/30 settembre.

Età dei vigneti: 50/60 anni.

Kg di uve per ettaro: 5.000

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

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 12/15 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 tonneau nuovi da 600lt di rovere francese invecchia per 18 mesi prima di essere imbottigliato.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 3.500 da 0.75 L, 100 magnum da 1.5 L e 50 magnum da 3 L.

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

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Gradazione alcolica: varia da 15 a 15,50% Alc/Vol a seconda dell'annata

Colore rosso rubino intenso, 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 persistente ed elegante.