



BARBERA d'ALBA Bricco San Biagio

Vitigno: Barbera 100%

Vigneti: in La Morra,
nella sottozona Bricco San Biagio.

Giacitura: collinare, con esposizioni a sud,
a 250 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 40 hl.

Età media dei vigneti: 60 anni

Densità/ha: 7000 ceppi

Produzione annua: 2500 bottiglie da 0,75 l.

Vinificazione: macerazione a T° controllata di 30°C,
con permanenza del mosto sulle bucce per 8 giorni.

Affinamento: viene affinato per alcuni mesi in
rovere francese.

Grado alcolico: 13,5 - 14,0% vol.

Acidità: 5,4 – 5,8 g/l.

Longevità: 6-8 anni

Descrizione: colore rosso rubino intenso con riflessi
violacei. Al naso offre un aroma ricco di frutta
matura e note di confettura, bilanciate da una
gradevole acidità.

Abbinamenti consigliati: accompagna in modo
ideale primi piatti con sughi importanti, secondi piatti
a base di carni bianche e rosse e formaggi.