



BARBERA d'ALBA

Fisetta

Vitigno: Barbera 100%

Vigneti: in La Morra nelle sottozone Cappallotti e Bricco San Biagio

Giacitura: collinare, con esposizioni a est, 300 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo

Resa ad ha: 56 hl.

Età media dei vigneti: 10 anni

Densità/ha: 4500 ceppi

Produzione annua: 10.000 bottiglie da 0,75 l.

Vinificazione: macerazione a T° controllata di 28°C, con permanenza del mosto sulle bucce per 6-8 giorni.

Affinamento: viene affinato per 8 mesi in acciaio.

Grado alcolico: 13% vol.

Acidità: 5,6 g/l.

Longevità: 3-4 anni

Degustazione: il colore rosso violaceo, le note di ciliegia al naso ed il gusto fruttato, polposo e giustamente acido, ne fanno un vino fresco e gradevolissimo.

Abbinamenti: ideale servito a 16°C con i salumi, i primi piatti ed i formaggi freschi.