

ALDO CLERICO

BARBERA D'ALBA DOC



Uva: Barbera 100%

Comune di produzione: Monforte d'Alba (CN)

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 4500

Sistema di allevamento: Guyot a controspalliera

Esposizione del vigneto e altitudine: sud e sud-est 400 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: terreni caratterizzati da marne calcaree e argillose

Età dell'impianto: 40/50 anni

Densità di impianto: 4500 piante/ha

Produzione/ettaro: 65 quintali/ha

Periodo di vendemmia: inizio ottobre - raccolta manuale

Vinificazione: fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio inox per 12/15 giorni, con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Affinamento: da 12 a 16 mesi in barriques e botti di rovere.

Esame organolettico: nel bicchiere questa barbera si presenta con un rosso violaceo, vivo e intenso che introduce alla ampia gamma delle sensazioni olfattive giocate su un tono fresco, fruttato e ben amalgamate con le note cremose derivanti dall'affinamento in legno.

In bocca il vino è molto coerente con l'eleganza manifestata all'olfatto: ingresso deciso e ampio e successivo sviluppo di buon corpo e struttura supportata da una piacevole e vibrante acidità che consente un'ottima persistenza gustativa. Vino corposo che si esprime al meglio a distanza di almeno un anno dalla vendemmia.

Temperatura di servizio: 18° C