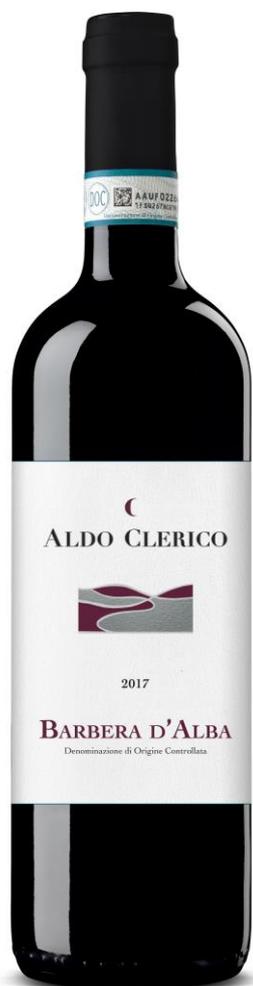




# ALDO CLERICO

## 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