



Barbera d'Alba Treviè 2021

Denominazione: Barbera D'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: da uve provenienti da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, La Morra, e altri paesi delle Langhe. L'età delle viti varia dai 28 ai 43 anni. La densità media per ettaro è di circa 4500 viti per ettaro con coltivazione a Guyot. Il terreno è calcareo-argilloso. La fermentazione alcolica dura circa 2 settimane ed è effettuata in acciaio. I délestages sono frequenti e i rimontaggi avvengono in maniera giornaliera. Anche la fermentazione malolattica viene svolta in acciaio.

Invecchiamento: misto tra botti, barriques e acciaio per un circa un anno.

Descrizione: colore rosso rubino con aroma di ciliegie mature e vaniglia. Note di viola e struttura più rotonda rispetto al Barbera d'Asti Treviè. Acidità brillante e tannini dolci al palato con un'equilibrata presenza di legno. Buona complessità e finale persistente di ciliegia.

