



HOME

LA TENUTA

I VIGNETI

I VINI

GALLERIA FOTOGRAFICA

CONTATTI

CLASSICI

- BAROLO DOCG
- BARBARESCO DOCG
- BARBERA D'ALBA DOC
- DOLCETTO D'ALBA DOC
- FIULOT BARBERA D'ASTI DOC
- GRIGNOLINO D'ASTI DOC
- ROERO ARNEIS DOCG
- MOSCATO D'ASTI DOCG

## BARBERA D'ALBA

2014 **Classificazione:** Barbera d'Alba DOC

2014 **Varietà:** Barbera 100%

2013  
2012 **Provenienza e suolo:** Vigneti della zona di Barbaresco, Treiso, Alba e Barolo.

2011 Originati da forti correnti marine nell'epoca Miocenica, sono terreni misti di tipo sabbioso ed argilloso.

2010  
2009 **Note degustative:** Colore rosso rubino con riflessi violetti. Profumo vinoso, floreale (rosa) fresco di frutta  
2008 matura con note speziate dovute al passaggio in legno. Sapore pieno ed armonico. Essendo un vino molto  
2007 versatile e data la sua rotondità si abbina bene ad un'ampia varietà di piatti, per esempio ai fritti o al bollito  
2006 di tradizione Piemontese. Servire ad una temperatura di 16°C.

2005  
2004 **Clima:** L'annata 2014, nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto, viste le  
2003 avverse condizioni meteorologiche, ha riservato piacevoli sorprese nella qualità delle uve vinificate grazie  
2002 ad un favorevole finale di stagione.

2001 La primavera precoce ha favorito un'anticipata ripresa vegetativa rispetto all'anno precedente ma l'estate  
2000 piovosa (oltre la media) ha favorito gli attacchi fungini compromettendo la quantità di uva prodotta.

1999 Sia il mese di settembre che quello di ottobre sono stati indubbiamente positivi dal punto di vista climatico,  
1998 con una buona escursione termica, favorendo la maturazione dell'uva e la composizione del suo quadro  
1997 fenolico.

Arneis e Moscato presentano tenori di zucchero molto simili alla precedente vendemmia uniti ad acidità  
sostenuta.

Per le varietà a bacca rossa fattore comune è l'elevata quantità sia di antociani che di polifenoli con vini  
sicuramente colorati e sostenuti da una buona acidità.

**Vinificazione:** Le uve sono sane, con un ottimo equilibrio di tutti i diversi componenti ( zuccheri, acidi e  
polifenoli). L'uva è stata pigiata e diraspata. La macerazione è durata circa 10 giorni ad una temperatura di  
28/30°C. La fermentazione malolattica si è conclusa a metà dicembre. L'affinamento è durato circa 10 mesi  
in botti di rovere da 27, 53 e 77 hl. A ciò ha fatto seguito un periodo di affinamento di 4 mesi in bottiglia  
presso le nostre cantine, prima della spedizione.

*Prunotto*



Safra 2014. Degustação Casa da França/Winebrands, 25/08/2015