



## **Annunziata**

### **BARBERA D'ALBA 2006**

**Denominazione di Origine Controllata**

**Vitigno** Barbera 100%

**Vigneti** Situati nella frazione Annunziata e nella regione Ridoasso del comune di La Morra per un totale di Ha 2,40

**Terreno** Calcareo – argilloso

**Produzione** 50 Hl/Ha con una resa di Kg 1,80 per pianta

**Densità di impianto** 4800 ceppi/Ha

**Produzione annua** 18600 bottiglie

**Data vendemmia** 13-14 settembre 2006

**Metodo di vinificazione** Macerazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata e costante di 26° C

**Affinamento** Dodici mesi, parte in botti di rovere e parte in barriques francesi

**Grado alcolico** 13,25 % vol.

**Acidità** 5,40 g/l

**Longevità** Da 4 a 6 anni

**Degustazione** Colore rosso rubino intenso.

Il profumo è ampio con note speziate e fruttate che ricordano i piccoli frutti rossi.

In bocca è giustamente sapida, setosa, equilibrata con un'ottima persistenza.

**Abbinamenti** Si abbina a risotti, pasta, ottima con salumi e carni bianche; è sorprendente con alcuni piatti di cucina orientale.

**Temperatura di servizio** 18 °C

**Formato** Bottiglia da 0,75 l