



## Annunziata

### BARBERA D'ALBA 2007

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** 20 – 22 Settembre 2007

**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** 14 % vol.

**Acidità** 5,80 g/l

**Longevità** Da 4 a 6 anni

**Degustazione** Colore rosso rubino molto intenso.

Il profumo è ampio con note fruttate che ricordano la ciliegia e sentori speziati.

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

**Abbinamenti** Si abbina a risotti, pasta, è ottima con salumi e carni bianche.

**Temperatura di servizio** 18 °C

**Formato** Bottiglia da 0,75 l