



Annunziata

BARBERA D'ALBA 2008

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 18520 bottiglie

Data vendemmia 15 – 18 Ottobre 2008

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 13,5 % vol.

Acidità 5,50 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 0,75 l – Magnum 1,5 l