

BARBERA D'ALBA DOC

Frere

Vino rosso giovane, molto fruttato, vellutato, di ottima freschezza e facile beva.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Treiso;

Vitigno: Barbera;

Altitudine: 300 m.s.l.m.;

Esposizione: ovest;

Origine geologica¹: formazione di Lequio - alternanza di arenarie più o meno cementate, sabbie e marne compatte;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 2006;

Densità d'impianto: 4500 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: cordone speronato;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

L'uva si vendemmia tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre.

Trasportata in azienda è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura circa una settimana e avviene ad una temperatura di 27-29 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, è lasciato per 3-4 mesi a basse temperature per favorire il deposito del torbido e l'illimpidimento.

Infine, nell'estate successiva alla vendemmia, la Barbera d'Alba DOC Frere è imbottigliata e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi granata e violacei;

Odore: fruttato, intenso, con note di cannella e chiodi di garofano;

Sapore: acidità ben equilibrata, morbido e con retrogusto lungo e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi e piatti di carne.

Temperatura di servizio: 18 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia, scala 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei suoli del Piemonte, scala 1:250.000.