

BARBERA D'ALBA 2021 DOC
Riva della Coda

<i>Comune:</i>	Neviglie
<i>Località:</i>	Cascina Baricchi
<i>Altitudine</i>	370 mt slm
<i>Esposizione</i>	Sud - Sud Est
<i>Suolo</i>	55% argilla – 15% calcare – 10% gesso – 20% sabbia
<i>Tipologia:</i>	100 % Barbera
<i>Anno impianto:</i>	1954
<i>Sesto d'impianto:</i>	circa 5000 ceppi / Ha – produzione media circa 1,5 Kg. per pianta
<i>Superficie:</i>	7.000 mq
<i>Bott. Prodotte:</i>	circa 6000
<i>Vendemmia:</i>	tradizionale con raccolta a mano in piccole ceste forate
<i>Vinificazione:</i>	diraspapigiatura, fermentazione tradizionale in vasche inox, macerazione di circa dieci giorni con la seguente tecnica: vengono alternati un giorno il rimontaggio e il giorno successivo il délestage, ovvero si esegue una svinatura completa utilizzando una vasca d'appoggio e successivamente, ricoprendo il cappello ormai depositato sul fondo per alluvionamento;
<i>Affinamento:</i>	dopo la svinatura il vino rimane per tutto l'inverno in vasche inox e all'inizio dell'estate viene travasato in botti di rovere da 25 Hl dove rimane ad affinare per 24 mesi. Successivamente il vino viene imbottigliato e rimane 12 mesi in bottiglia prima di essere messo sul mercato
<i>Colore:</i>	rosso rubino intenso e cupo
<i>Descrittori:</i>	Al naso il vino si presenta con note floreali, a tratti ancora vinoso e con sentori di frutta fresca come prugna, ciliegia e lampone, erbaceo e leggermente speziato, il tutto ben armonizzato con il boisè, dato dall'affinamento in legno. Al palato risulta elegante e armonico, di buona persistenza, avvolgente e piacevole nella sua freschezza. Vino completo adatto a piatti di buon carattere che esaltano la sua essenziale robustezza.