



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba D.O.C. 2023. VITIGNO: Barbera 100%. EPOCA VENDEMMIA: metà ottobre. SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot tradizionale. ETA' DEL VIGNETO: 35 anni. RENDIMENTO: 100 q/Ha TERRENO: calcareo. DENSITA' D'IMPIANTO: 4630 viti per Ha ALCOOL: 14 % vol. ZUCCHERI RIDUTTORI: 2,65 g/l ACIDITA' TOTALE: 5,38 g/l in ac. tartarico ESTRATTO SECCO: 29,7 g/l VINIFICAZIONE: in rosso. Fermentazione per 6-7 giorni in vasche d'acciaio con rimontaggi frequenti per estrarre colore e struttura a temperatura controllata. Successiva svinatura e conservazione del vino in locali riparati, con conseguente fermentazione malolattica.</p>	<p>INVECCHIAMENTO: in botte di rovere per 2-3 mesi. AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 2-3 mesi. Da consumare entro 2-3 anni dall'imbottigliamento. COLORE: rosso rubino intenso, acceso. PROFUMI: di frutta matura, sentore di prugna e mora. GUSTO: buona struttura, acidità non troppo marcata, assenza di tannini, fresco. ABBINAMENTO: piatti a base di carne rossa, con un buon contenuto in grasso, non troppo elaborati. Vino da tutto pasto. TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C. CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione verticale. FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri, mezze bott. Da 0,375. BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6, da 12 bottiglie o 24 mezze bottiglie. PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,5; da 12 bott. kg. 17; scat. da 24 mezze bott. 18 Kg.</p>
--	--