



Fratelli Savigliano



<p>DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba Superiore D.O.C. 2022 "Ribota".</p> <p>VITIGNO: Barbera 100%.</p> <p>EPOCA VENDEMMIA: metà ottobre.</p> <p>SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Gouyot tradizionale.</p> <p>ETA' DEL VIGNETO: 35 anni.</p> <p>RENDIMENTO: 100 q/Ha.</p> <p>DENSITA' D'IMPIANTO: 4630 viti per ettaro.</p> <p>TERRENO: calcareo.</p> <p>ALCOOL: 15,5% vol.</p> <p>ZUCCHERI RIDUTTORI: 3,12 g/l.</p> <p>ACIDITA' TOTALE: 5,71 g/l.</p> <p>ESTRATTO SECCO: 30,2 g/l.</p> <p>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 barriques di rovere francese per 1 anno.</p> <p>AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 1 anno. Da consumare entro 7-8 anni dall'affinamento.</p> <p>COLORE: rosso rubino intenso.</p> <p>PROFUMI: speziati, di liquirizia.</p> <p>GUSTO: pieno, morbido, buona struttura, acidità non troppo marcata.</p> <p>ABBINAMENTO: piatti a base di selvaggina, piatti elaborati, brasati di carni rosse.</p> <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.</p> <p>CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: posizione orizzontale.</p> <p>FORMATO BOTTIGLIE: bott. da 0,750 litri.</p> <p>BOTTIGLIE PER CARTONE: scatole da 6 o 12 bottiglie.</p> <p>PESO PER CONFEZIONE: scat. da 6 bott. kg 8,7; da 12 bott. kg. 17,3.</p>
---	--