

BARBERA D'ALBA DOC "BRICCO DEI MERLI"



Superficie: 1,8 HA

Vitigno: Barbera

Densità: 4500 viti per ettaro

Allevamento: contropalliera potata a Guyot

Altitudine: 300 metri s.l.m

Bottiglie prodotte in media: 10000

Epoca vendemmia: fine settembre - inizio ottobre

Vinificazione: in acciaio, controllo temperatura, rimontaggio automatico

Affinamento: 12 mesi in legno botte grande di rovere di Slavonia

Permanenza sui lieviti: 60 giorni

Affinamento in bottiglia: 6 mesi

Profilo sensoriale

Presenta un colore rosso rubino carico, con netti riflessi porpora.

I profumi sono profondi e ampi, eleganti e armonici; ricordano la rosa, gli odori del sottobosco e le spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'elegante morbidezza; la struttura è ottima e si accompagna a una vivace freschezza; i sapori rimandano alla confettura di marasche e di prugne, con un lungo finale piacevolmente sapido.

Suggerimento: Servitela con piatti dai ricchi sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni rosse, formaggi a pasta morbida, grassi, di stagionatura non prolungata.

Temperatura di servizio: 16-18°C.

Note

Un vino tipicamente piemontese, di struttura e grande longevità, in cui il legno e il frutto si fondono con grande armonia mantenendo intatte le caratteristiche e la tipicità del vitigno. Doti principali sono la sua grande bevibilità e freschezza, così come vuole la tradizione Cognito.

È un vino di carattere dove il terroir viene espresso nitidamente.