

Vietti



Barbera d'Alba Tre Vigne 2020

Denominazione: Barbera D'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: Da uve provenienti da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, La Morra, e altri paesi delle Langhe. L'età delle viti varia dai 27 ai 42 anni. La densità media per ettaro è di circa 4500 viti per ettaro con coltivazione a Guyot. Il terreno è calcareo argilloso. La Fermentazione alcolica dura circa 2 settimane ed è effettuata in acciaio. I délestages sono frequenti e i rimontaggi avvengono in maniera giornaliera. Anche la fermentazione malolattica viene svolta in acciaio.

Invecchiamento: Misto tra botti, barriques e acciaio per un circa un anno.

Descrizione: Colore rosso rubino con aroma di ciliegie mature e vaniglia. Note di viola e struttura più rotonda rispetto al Barbera d'Asti Tre Vigne. Acidità brillante e tannini dolci al palato con un'equilibrata presenza di legno. Buona complessità e finale persistente di ciliegia.

Abbinamenti: Antipasti, insalate ricche, verdure di stagione grigliate, zuppe, pasta, carne di vitello, maiale e pollo con sughi leggeri.

Vietti