



**VITIGNO:**

BARBERA 100%

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

14% VOL

# BARBERA D'ALBA DOC RUVEI

**ZONA DI PRODUZIONE:**

La Barbera d'Alba è il più tradizionale dei vini piemontesi. L'uva proviene da vigneti caratterizzati da terreni prevalentemente calcareo argillosi, alternati a strati di marne biancastre, in grado di assicurare al vino una struttura eccellente e dotarlo di un carattere vigoroso ma equilibrato.

**VINIFICAZIONE:**

L'uva, raccolta esclusivamente a mano, viene portata in cantina e rapidamente diraspata per poi essere pigiata delicatamente. La fermentazione con macerazione avviene a temperatura controllata e frequenti rimontaggi permettono al mosto di arricchirsi di tutti i composti polifenolici della buccia. A fine fermentazione e a livello ottimale di estrazione si procede alla svinatura.

**AFFINAMENTO:**

La Barbera d'Alba Ruvei affina per circa un anno, in parte in grandi botti di rovere di Slavonia, le quali contribuiscono a rendere il vino più armonico e morbido, in parte in acciaio inox che mantiene la nota fruttata tipica della varietà.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Il colore è rosso porpora. Il profumo è fresco, con note fruttate che ricordano la mora, la confettura di frutti rossi e sentori speziati. Il gusto è pieno e avvolgente, con una vena acidula appena evidente, ben amalgamata con le restanti sensazioni.