



Mainerdo®

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



Uva da cui è prodotto: Barbera d'Alba

Zona di origine: Comune di Neive – Vigneto di proprietà Basarin

Coordinate Google Earth: 44°42'40.27"N 8°6'11.49"E

Superficie totale del vigneto: Ha 0,55

Esposizione solare: Sud / Sud-Est

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Ceppi per ettaro: da da 3300 a 4200.

Sistema di allevamento: Guyot con 7-8 gemme.

Vendemmia: A mano in cassette da 20 kg. circa.

Produzione media: 70 hl. per ettaro

Vinificazione: in tini di rovere a 28 – 30°C per 15 – 18 giorni

Affinamento: 40% in barili di rovere francese per 1,5 anni – 60% in botti di rovere di Slavonia per 1,5 anni

Colore: rosso intenso purpureo con riflessi neri.

Profumo: mora, cassis, prugna, pepe nero, tabacco, vaniglia, cioccolato, ciliegia.

Gusto: pieno, vigoroso ed intenso con una buona struttura tannica.

Abbinamenti gastronomici: cucina tipica piemontese, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

Temperatura servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 14 – 14,5% vol.

Bottiglie prodotte per anno: 4.800 circa

Formati disponibili: 75 cl.

Note: Prodotto solo nelle annate buone od eccellenti



Azienda Vitivinicola Mainerdo

Via Moretta, 20 – Neive (CN) – Piemonte – Italia – Tel. +39.0173.67056 – Fax +39.0173.67056
mainerdo@mainerdo.com - www.mainerdo.com