



Mainerdo®

BARBERA D'ALBA DOC ROCALIN



Uva da cui è prodotto: Barbera d'Alba

Zona di origine: Comune di Barbaresco – Cru Roccalini

Superficie totale del vigneto: Ha 1,25

Esposizione solare: Sud / Sud-Est

Suolo: Terreno Tortoniano ricco di marne azzurre molto compatte.

Cepi per ettaro: da 3800 a 5000.

Sistema di allevamento: Guyot con 7-8 gemme.

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

Produzione media: 75 hl. per ettaro

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

Affinamento: Da 8 a 10 mesi in botti di rovere di Slavonia.

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, arrosti, formaggi di media stagionatura.

Temperatura servizio: 15-17°C

Gradazione alcolica: 13,5 – 14,0 % vol.

Formati disponibili: 75 cl.- 150 cl.



Azienda Vitivinicola Mainerdo

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