

# N'GIOLINA

## Barbera d'Alba DOC



**Provenienza:** Vigneti di Barbera in Madonna Como nel comune di Alba. Esposizione Sud/Est.

**Periodo di vendemmia:** Metà Ottobre.

**Superficie coltivata:** 0,6 Ettari.

**Produzione per ceppo:** 1,1 Kg circa.

**Note Colturali:** Sistema di allevamento con metodo Guyot classico, con potatura corta

**Densità media d'impianto:** 4.000 ceppi ad Ettaro.

**Note Descrittive:** Robusto, rosso granato, di intenso profumo fruttato, addolcito da un legno molto morbido, rivela al palato la sua grande struttura, esaltata da buona ricchezza alcolica.

**Vinificazione:** Macerazione delle bucce medio lunga, temperatura di fermentazione massima di 30/32 °C.

**Affinamento:** 60% Dieci - Dodici mesi in barriques, 40% Dieci - Dodici mesi in legno grande.

**Imbottigliamento:** Fine autunno dell'anno successivo alla vendemmia

**Durata presso il consumatore:** Vino da invecchiamento. La sua struttura gli consente di raggiungere i 10 anni e in alcune annate anche i 15 anni.

**Temperatura di servizio:** 18°/20°C.

**Abbinamenti gastronomici:** Piatti importanti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

**Conservazione:** Mantenere la bottiglia coricata, al buio ad una temperatura di circa 15°/16°C. ed umidità 80/85% circa.