



BARBERA D'ALBA SUPERIORE CA' D' PISTOLA

Denominazione Denomination:	Barbera d'Alba d.o.c.
Vitigno Grape variety:	Barbera 100%
Area di produzione Production area:	Montà d'Alba – Roero
Terreno Soil:	sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla <i>Sandy, with low percentage of silt and clay</i>
Esposizione/altitudine Exposure/altitude:	350 m. above sea level
Allevamento/potatura Training system/pruning:	controspalliera/guyot vertical trellis/guyot
Densità di impianto Crop density:	5000 viti per ettaro 5000 stocks for hectare
Vendemmia Harvest:	manuale a fine Settembre manual, at the end of September
Vinificazione Vinification:	8-10 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature <i>maceration on the skins for 8-10 days; frequent délestages and punching down</i>
Affinamento Ageing:	18 mesi in barriques; 3 mesi in inox <i>in barriques 18 months in stainless steel vats for 3 months</i>
Gradazione alcolica Alcohol content:	13,5 – 14% by volume
Scheda sensoriale Tasting notes:	Colore rubino profondo con riflessi granati. Naso, potente ed elegante, con note di ciliegia, prugna e mora. Al palato, corposo ma equilibrato, dal finale lungo e asciutto che rimanda a tannini fini. <i>Colour: deep ruby red with garnet reflections. Bouquet: elegant and powerful, with notes of cherries, plump, blackberry. Flavour: robust but harmonious with long dry finish, and smooth tannins</i>
Abbinamenti Pairings:	primi e secondi piatti molto gustosi, arrostiti, formaggi stagionati <i>Savoury pasta and main dishes, roast meat, ripe cheese</i>