



BARBERA D'ALBA LA TUR

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:	330 to 350 m. above sea level
Allevamento/potatura Training system/pruning:	controspalliera/guyot vertical trellis/guyot
Densità di impianto Crop density:	5000 viti per ettaro <i>5000 stocks for hectare</i>
Vendemmia Harvest:	manuale a fine Settembre <i>manual, at the end of September</i>
Vinificazione Vinification:	5-7 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature <i>maceration on the skins for 5-7 days; frequent délestages and punching down</i>
Affinamento Ageing:	6 mesi in cemento vetrificato; 3 mesi in inox e 3 mesi in bottiglia <i>vitrified cement tanks 6 months; in stainless steel vats for 3 months and in bottles for 3 months</i>
Gradazione alcolica Alcohol content:	13 – 13,5% by volume
Scheda sensoriale Tasting notes:	Colore rubini intenso, naso franco con note di ciliegia e frutti di bosco. Gusto corrispondente, corposo e bilanciato da moderata acidità. <i>He presents a dense ruby red colour, the nose is very faithful, soft-bodied, balanced by a moderate acid component.</i>
Abbinamenti Pairings:	primi e secondi piatti molto gustosi, arrostiti, formaggi di media stagionatura <i>Savoury pasta and main dishes, roast meat, average ripe cheese</i>