

Barbera d'Alba DOC

Vino di prestigio, intenso, di colore rosso rubino purpureo, dal profumo ampio con note fruttate, gusto secco, asciutto e persistente, con acidità spiccata da giovane.

Affinato per 8/10 mesi in barrique di secondo passaggio.

Cultivato nel comune di Neive con esposizione sud/est.

Nome del prodotto: Barbera d'Alba DOC
Vitigno: barbera
Denominazione: Barbera d'Alba
Classificazione: DOC
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Neive – Piemonte
Alcool svolto: 14,5 %
Zucchero residuo: 0,1 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 4500

VINIFICAZIONE

Metodo: la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata a 28 /30° C con frequenti rimontaggi giornalieri. Il nuovo vino, dopo la fermentazione malolattica, viene trasferito in piccole botti di rovere da 225/500 litri. Non filtrato e imbottigliato.

Temperatura: 28/30° C temperatura controllata

Durata: 12/15 giorni

Malolattica: in acciaio

Affinamento:

Età delle botti: 3/6 anni

Tipo di botte: barrique e tonneau

Tipo di legno: rovere francese

Livello di tostatura: medio

Percentuale di botti nuove: 10%

Tempo in legno: 8/10 mesi

Tempo minimo in bottiglia: 1 mese

VIGNA

% Uva/ Vitigno: barbera 100%

Terreno: marnoso calcareo, sabbioso

Esposizione: sud/ est

Metodo agricolo: convenzionale

Anno d'impianto: 1988

Tipo di vendemmia: manuale in cassette

Geolocalizzazione: 44°44'25" N – 8°06'59" E

BOTTIGLIA

Peso della bottiglia vuota: 575 g

Potenziale d'invecchiamento: 5 anni

Dimensione del turacciolo: 26x45

Materiale del turacciolo: sughero naturale

Tipo di bottiglia: Albeisa Tradizionale

Numero di bottiglie per scatola: 6-12

Dimensione della scatola: 6 bot. 26x18x31 – 12 bott 26x32x34



Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041