

# 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.

Coltivato 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 ogni giorno per un periodo di 12-15 giorni. Il nuovo vino, dopo la fermentazione malolattica, viene trasferito in piccole botti di rovere da 225/500 litri dove rimane per 8/10 mesi. Non filtrato e imbottigliato.

**Temperatura:** 28/30° C temperatura controllata

**Durata:** 12/15 giorni

**Malolattica:** in acciaio

**Affinamento:** 8/10 mesi

**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

**Data della vendemmia:** 24/09/2017

**Tipo di vendemmia:** manuale in cassette

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

## BOTTIGLIA

**Peso della bottiglia vuota:** 575 g

**Data imbottigliamento:** 31/01/2020

**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

## ANALISI CHIMICHE

**Estratto secco [g/l]:** 28,1 g/l

**Acidità totale [g/l in acido tartarico]:** 6,29 g/l

**Acidità volatile [g/l in acido acetico]:** 0,68 g/l

**SO2 totale [mg/l]:** 56 mg/l

**SO2 libera [mg/l]:** 30 mg/l circa



## Azienda Agricola Rusel

Frazione Tre Stelle, 18 – 12050 Barbaresco (Cuneo)

+39 0173 638280

+39 339 302 2902

info@rusel.it

P. IVA 03276850041