



CASA BARICALINO

WINERY AND OSPITALITY



I NOSTRI ROSSI

Barbera d'Alba D.O.C.

Vino: BARBERA

Uve: 100% barbera

Vitigno: anni 20

Zona di produzione: Novello

Tipo di allevamento: GUYOT

Terreno: strati marnosi, con percentuale alta di sedimenti fini, limo e argilla.

Altitudine: 420mt.s.l.m

Raccolto: fine settembre/inizio ottobre

Resa: 80 ql. /ha

Vinificazione: pulizia e raffreddamento delle uve, macerazione a contatto con le bucce, scartando il raspo per circa 20 giorni, rimontaggi quotidiani.

Fermentazione: a temperatura controllata in acciaio inox (max28°) utilizzando i migliori e selezionati lieviti naturali.

Affinamento: fermentazione malolattica contatto per alcuni mesi con la propria feccia fine, illimpidimento e conservazione in acciaio.

Caratteristiche organolettiche: colore ROSSO intenso, profumi fruttati di ciliegie e prugne, note floreali di ortensia e viola, note speziate di liquirizia pepe e caffè.

