

*Dario e Stefania Stroppiana*



*Il vino è una specie di riso interiore che per un istante rende bello il volto dei nostri pensieri*

# BARBERA D'ALBA

**VITIGNO:** Barbera 100%

**TERRENO:** calcareo con marne sabbioso – argillose e arenaria.

**VIGNETI:** località Bussia di Monforte d'Alba e Rivalta di La Morra.

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 1980

**RESA PER ETTARO:** 70/80 quintali

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia a metà Ottobre. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30° C. Almeno 4/6 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rosso granato e i tannini.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecchiamento che avviene mediante frequenti travasi. Qui avviene anche la fermentazione malolattica. Viene imbottigliato nella tarda primavera e può entrare in commercio dopo un ulteriore mese di affinamento.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14 % vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 3500 bottiglie

**COLORE:** rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** profumi di frutta fresca, marasca e ciliegia sotto spirito. Con l'invecchiamento le note evolvono in speziature dolci e piccoli frutti.

**GUSTO:** in bocca il vino si presenta rotondo, sapido e dalla lunga persistenza. La piacevole leggera acidità ne facilita la beva.

**ABBINAMENTI ENOGASTRONOMICI:** primi piatti come tagliatelle al ragù o agnolotti, carni e formaggi.

