ABRIGO GIOVANNI

Barbera d'Alba Superiore “Rocche dei Frisu”

DOC

ANNATA 2018

Pura espressione del vitigno barbera in tutta la sua potenza ed eleganza.

Raffinata selezione dei migliori ceppi aziendali per dare vita, nelle annate migliori, ad un vino profondo e vivo.

VARIETA': Barbera 100%

VIGNETO: Selezione delle migliori uve prodotte nei vigneti di Diano d’Alba e Roddi.

Terreni argillosi, mediamente calcarei; quelli di Diano caratterizzati da strati di sabbia ed arenarie grigie, mentre a Roddi più compatti e profondi. Esposizione: sud-ovest.

Altitudine: Diano 330 m.s.l.m.

Roddi 230 m s.l.m.

Vigneti tipici a controspalliera e potatura Guyot. Densità media di impianto: 4500 piante per ettaro.

RACCOLTA: All’inizio di ottobre. A maturazione completa le uve vengono raccolte manualmente in cesta per preservane completamente l’integrità.

RESA UVA PER ETTARO: 8000 kg

VINIFICAZIONE: Lavorazione separata delle uve nel processo di raccolta e vinificazione. Diraspatura e fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasche di acciaio con macerazione di 10/12 giorni. Vengono effettuati rimontaggi e delestage in maniera variabile durante la fermentazione. Svinatura e malo lattica spontanea in vasca di acciaio. Stabilizzazione tartarica e sedimentazione avvengono durante il periodo invernale, sfruttando l’azione naturale del freddo, in vasche di acciaio.

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d’Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it

ABRIGO GIOVANNI

AFFINAMENTO: 6 mesi in botte di rovere francese da 3000 litri e tonneaux da 500 litri.
Successiva rifinitura in vasca di cemento per 12 mesi prima dell'imbottigliamento effettuato a Maggio 2020. Segue la sosta in bottiglia per minimo 6 mesi prima della commercializzazione.

DESCRIZIONE: Rosso porpora intenso. All'olfatto si presentano leggere note di liquirizia e fragrante frutta rossa, proseguendo alla degustazione spiccano aromi di ciliegia e amarena sotto spirito. Si percepisce una buona struttura, sorretta da un'acidità importante che dona grande freschezza, equilibrio e persistenza.
Si abbina alla perfezione con tutti i piatti saporiti come salumi, secondi a base di carne di maiale, guancia di vitello e formaggi stagionati. Da provare anche con pesci dalle carni grasse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

DATI ANALITICI

ALCOL: 15.16 % vol
PH: 3.40
ACIDITA' TOTALE: 6.28 g/L in acido tartarico
ESTRATTO SECCO NR: 26.8 g/L
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE: 79 mg/L

AZIENDA AGRICOLA ABRIGO GIOVANNI
Via Santa Croce, 9 - 12055 Diano d'Alba (CN)
Tel: +39.0173.69345 • info@abrigo.it • www.abrigo.it