

SCHEDA TECNICA

La Granera

Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La Barbera d'Alba è vino rosso dai caratteri fruttati, molto versatile, capace di presentarsi presto sulla tavola, ma al tempo stesso di resistere a lungo alle insidie del tempo.

TIPOLOGIA DEL VITIGNO

100% Barbera

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Le uve provengono dai vigneti nella località "Granera" corrispondente alla MGA "Rocca Cerreto", nel paese di Castellinaldo d'Alba.

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella seconda metà di settembre/inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Dopo la pigiatura soffice con diraspatura, la fermentazione è accompagnata da una macerazione di circa sette giorni.

MATURAZIONE

Il vino, poi, matura in grandi vasche di acciaio per 12-14 mesi.

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per due mesi in azienda prima della commercializzazione.

TENORE ALCOOL

La Barbera d'Alba ha una gradazione alcolica di 14,5% Vol.

CARATTERI

Il colore è rosso purpureo con riflessi granata, il profumo ampio, con decisi sentori floreali e di confettura di frutti rossi. Al sapore è pieno e di intensa struttura.

A TAVOLA

Accompagna gli antipasti di carne, i primi piatti ben conditi, le carni rosse con salse robuste, i formaggi di buona stagionatura.

