

VIGNA PREDÀ

BARBERA D'ALBA SUPERIORE "VIGNA PREDÀ"

Un vino intenso che sin dal primo assaggio rivela la sua natura: esser custode delle caratteristiche del territorio in cui è prodotto ed espressione sincera di un vitigno generoso.

CLASSIFICAZIONE

Barbera d'Alba Superiore DOC Vigna Preda.

UVE: 100% Barbera.

ZONA DI ORIGINE

Esposizione sud ovest
Suolo: calcareo-argilloso tortoniano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera, con potatura medio-corta a Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,0 kg per ceppo mediante un diradamento dei grappoli del 30%.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 30 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 250 ore; parte del vino nuovo viene mantenuto in botti di rovere da 16hl il resto passa in barriques dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Per 12 mesi in legno.

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice si presenta con un viola intenso, l'olfatto viene rapito da frutti dolci, fiori e confettura di susine sormontati da una elegante e delicata vaniglia, in bocca la bacca si fa notare in maniera intensa e cristallina nel finale emerge un'acidità vellutata.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18 °C. Invecchia per 8/10 anni dalla data di vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.
Zuccheri residui: 2,5 g/l
Acidità totale: 6 g/l
Estratto secco netto: 30 g/l

