

## *Le Mie Donne*

### BARBERA D'ALBA "LE MIE DONNE"

Condividono la mia passione; mi sostengono, mi incoraggiano.

Danno forza ai miei sogni, mi rendono fortunato.

Con la loro determinazione e la loro dolcezza sono nuova espressione dell'essere donna in Langa oggi.

A loro dedico questo vino, intenso e fresco, insieme ad un pensiero felice (Amabile Drocco).

**CLASSIFICAZIONE:** Barbera d'Alba DOC.

**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 mediante un diradamento dei grappoli del 20%.

### 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 è attuata da lieviti indigeni, viene condotta a temperatura controllata, circa 28 °C. La macerazione delle vinacce è breve ma intensa, nei ritmi di follatura, circa 80 ore; il vino nuovo viene mantenuto in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

### AFFINAMENTO

Per 6 mesi in acciaio.

### NOTE DEGUSTATIVE

Colore rubino con unghia violacea. Vinoso con note di prugna e ciliegia sia al naso che in bocca e con una acidità che gli conferisce vivacità e freschezza per una piacevolezza unica.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa, e formaggi freschi.

### CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18 °C. Invecchia per 3/4 anni.

### DATI ANALITICI

Alcool: 13,5%/vol.

Zuccheri residui: 2,5 g/l

Acidità totale: 6,2 g/l

Estratto secco netto: 27 g/l

