

BARBERA D'ALBA POZZO DOC



Vitigno	Barbera 100%
Luogo d'origine	La Morra Vigneto Vigna Pozzo
Terreno	Superficie Totale: 0,6 ha. Esposizione: Sud-Est. Altimetria: 350 – 380 mt. s.l.m Tipologia: calcareo-argilloso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: 55 anni Resa: 40 - 50 q.li/ha
Fermentazione	Fermentazione in tank di acciaio Inox con controllo di temperatura per una settimana circa. La fermentazione malolattica avviene in botte.
Affinamento	In legno di diverse età per 18-20 mesi ed in bottiglia come da disposizioni di legge. Nessun intervento di filtrazione.
Produzione	3.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

- Colore:** rubino quasi impenetrabile.
- Olfatto:** di confetture di frutti rossi uniti da note fumé, dolce speziate e minerali.
- Gusto:** ricco, polpa di frutta, equilibrato finale di rose, tabacco e cacao.