



BARBERA D'ALBA "À BON RENDRE"

La Barbera è un vitigno originario della zona del Monferrato. Arrivato nel territorio albese dopo l'invasione della fillossera (verso fine '800), si è rapidamente diffuso per le sue doti di rusticità e produttività. Tali qualità hanno fatto sì che venisse coltivato in zone meno vocate.

Se si avvale, invece, di zone di privilegio, lasciate in passato al nebbiolo sembra quasi ringraziare il vignaiolo rendendogli un vino fresco e fragrante, la Barbera d'Alba "À bon rendre", da consumarsi fin dalla primavera successiva alla vendemmia. Può anche essere un vino adatto all'affinamento in legno, ma questa è la Barbera ... "Laboriosa"!

La maturazione dell'uva è verso i primi di ottobre. La fermentazione si protrae per circa 15 giorni dopodiché viene svinata e mantenuta in vasche di acciaio inox e una parte in legno prima di essere imbottigliata nella primavera successiva alla vendemmia.

La Barbera d'Alba "À bon rendre" ha un intenso colore rosso rubino, all'olfatto risulta fruttata e fragrante mentre in bocca si presenta piena, di buona acidità, ben supportata da una ricchezza di corpo e di gusti.

Scheda tecnica

Vitigno: Barbera 100%
Terreno: calcareo
Altitudine: 300 m s.l.m.
Esposizione: sud-ovest
Sistema di allevamento: Guyot
N° ceppi per ettaro : 4000
Resa in vino per ettaro: 42 hl
Vendemmia: prima metà di ottobre
Vinificazione: tradizionale con macerazione
Affinamento: legno e acciaio per 6 mesi
Affinamento in bottiglia: 2 mesi
Gradazione: 12,5-13%
Zuccheri: 2 g/l
Estratto: 30 g/l
pH : 3,5
Acidità : 6 g/l

Abbinamenti: grazie alla sua finezza ed eleganza può accompagnare qualsiasi piatto. E' un vino tuttofare per gente che vuole trarre dal buon vino il giusto godimento e ... "à bon rendre".