

RAINERI

Barbera d'Alba Sagrin®



Denominazione: DOC
Vitigno: barbera 100%
Vigneto in: Monforte d'Alba
Produzione media annua: 4000 bottiglie
Resa di uva per ettaro: 60 quintali
Esposizione, altitudine: sud-ovest, 300m slm
Conformazione del terreno: sabbia e marna di calcare, argilla
Età media e sistema d'impianto: 20 anni, guyot

CONDUZIONE DEL VIGNETO

Eco-sostenibile, con inerbimento dell'interfilare e trattamenti di rame e zolfo a seconda delle necessità. Due diradamenti in vigna tra luglio e agosto. L'uva è raccolta in ceste da 20kg a fine settembre, con selezione manuale sulla pianta.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Il raspo è tolto alla pigiatura, e il mosto è lasciato a macerare in vasca d'acciaio per circa 14 giorni a temperatura controllata (28°-29°C). Dopo circa due mesi di fermentazione malolattica, il vino affina in botti usate di rovere francese per 14 mesi circa. No filtrazioni né chiarifica.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con importanti riflessi violacei
Profumi: speziato di pepe nero, frutta matura a bacca nera, intenso
Gusto: secco, fruttato, intenso e persistente, di corpo, equilibrato
Temperatura di servizio: 16°-17°C
Capacità di evoluzione: 2-8 anni
Abbinamenti: a tutto pasto, primi e secondi piatti a base di carne, salumi e formaggi

RAINERIVINI.COM

Az. Agr. Raineri Gianmatteo
Loc. Panerole 24 - 12060 - Novello (CN) - ITALY
info@rainerivini.com - Tel +39 3396009289