



MICHELE VIANO
L'ARTE DI PRODURRE VINO

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO:

Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve di questo Barbera provengono esclusivamente dai migliori vigneti siti nel Comune di Vezza d'Alba.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su colline di buona pendenza, con terreno di medio impasto, con buona presenza di sabbia quarzosa.

EPOCA DI RACCOLTA:

20-30 Settembre.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche termocondizionate a temperatura controllata (30/32°C).

Macerazione di 8 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata. Malolattica indotta a dicembre.

AFFINAMENTO:

Affinato per circa un anno in botti di Rovere di Slavonia e di Rovere francese da 2,25 (barrique) a 6 ettolitri, mediamente tostate. Il vino termina il suo affinamento in bottiglia per 12 mesi prima di essere messo in commercio.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato intenso con riflessi rubino.

Profumo intenso con netto sentore di rosa, vaniglia, nocciola tostata, liquirizia e spezie.

Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, austero, che ricorda le sensazioni olfattive. Gradevoli sono lo speziato e la nota legnosa che si fondono perfettamente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di buona struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse e stufati. E' compagno ideale di formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 gradi.

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 13,00 – 13,50 % Vol.

Acidità totale: 5,50 – 5,70 g/l

Estratto secco totale: 29,00 – 31,00 g/l

Zuccheri residui: 1,90 – 2,00 g/l



VARIETY:

Barbera 100%

PRODUCTION ZONE:

The grapes for this wine come from the vineyard in the community of Vezza d'Alba .

VINE GROWING:

On this moderately inclined hill, consisting of a soil calcareous and clayey, the low Guyot trellised system is used.

VINIFICATION:

The grapes are handpicked, the berries are separated from the stalks and then, softly pressed. Fermentation takes place in thermoconditioned vats at controlled temperature (30-32°C).

The maceration period is about 8 days.

MATURATION:

The wine is aged for about 1 year in young, french oak barrels some of 225 litres and some of 600 litres. During this aging period, the contact between wine and wood enhances the richness of the bouquet and allows the wine components to blend together harmoniously.

SENSORY CHARACTERISTICS:

A purplish ruby red colour with a fresh bouquet of currants and fruits of the wood. A pleasant robust flavour, lively and full - bodied with appealing vanilla overtones.

This wine makes a delightful accompaniment to roasts and most meats.

FOOD MATCHES:

A classic wine for the entire meal, it makes a fine accompaniment for appetizers and structured introductory dishes, roasted or stewed meats and cheeses that are not too piquant.

SERVING TEMPERATURE:

18 degrees (60°F)

CELLARAGE:

Store it in a cool dry place away from direct sunlight and vibrations.

ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 13,50 - 14,00 %Vol.

Total acidity: 5,30 – 5,70 g/l

Total dry extract: 28,00 - 32,00 g/l

Residual sugars: 1,90 – 2,00 g/l