

STROPPIANA



[cantinastroppiana.it](http://cantinastroppiana.it)

## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC ALTEA

**VITIGNO:** Barbera 100%.

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**VIGNETI:** località Rivalta di La Morra e Bussia di Monforte d'Alba.

**ESPOSIZIONE:** Sud-Est e Sud-Ovest.

**ALTITUDINE:** 400 mt s.l.m.

**ANNO DI IMPIANTO:** 2000 - 1980.

**VINIFICAZIONE:** si vendemmia verso fine Settembre. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30° C. Almeno 4/6 rimontaggi giornalieri permettono di estrarre al meglio il caratteristico colore rosso granato.

**AFFINAMENTO:** a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecciamento che avviene mediante frequenti travasi. Successivamente viene trasferito all'interno di tonneau di rovere francese dove riposa e matura per 12 mesi. Viene imbottigliato in piena estate.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5/14,5 % vol.

**PRODUZIONE MEDIA ANNUALE:** 6000 bottiglie.

**DEGUSTAZIONE:** colore rosso granato intenso con riflessi porpora. In degustazione ritroviamo sentori di ciliegia e frutti rossi che convivono elegantemente con le spezie che arrivano dall'invecchiamento. All'assaggio il vino si presenta pieno e persistente; frutti neri e acidità sono mitigati dal passaggio in legno.