

STROPPIANA



cantinastroppiana.it

BARBERA D'ALBA DOC

VITIGNO: Barbera 100%.

TERRENO: calcareo con marne sabbioso – argillose e arenaria.

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

ALTITUDINE: 400 mt s.l.m.

ANNO DI IMPIANTO: 1980.

VINIFICAZIONE: si vendemmia verso la fine di settembre. Il mosto fermenta sulle vinacce per 10 giorni circa ad una temperatura controllata che non supera i 30° C. Vengono fatti dai 4/6 rimontaggi al giorno.

AFFINAMENTO: a fine fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio per la decantazione e lo sfecciamento che avviene mediante frequenti travasi. Qui avviene anche la fermentazione malolattica. Viene imbottigliato nella tarda primavera e può entrare in commercio dopo un ulteriore mese di affinamento.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % vol.

PRODUZIONE MEDIA ANNUALE: 3500 bottiglie.

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso con sentori di frutta fresca e ciliegia sotto spirito. Con l'invecchiamento le note evolvono in speziature dolci e piccoli frutti. All'assaggio risulta rotondo, sapido e dalla lunga persistenza. La piacevole leggera acidità ne facilita la beva.