

DIEGO MORRA



BARBERA D'ALBA



Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Vitigno: Barbera

Ubicazione vigneto: comuni di Verduno, Roddi d'alba, La Morra

Resa per ettaro: 90q. /ettaro

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: dopo soffice diraspapigiatura la fermentazione tumultuosa avviene in 8-10 giorni con costante controllo delle temperature (max.28-30°C), brevi ma frequenti rimontaggi e svinatura in circa 10-12 giorni. La vinificazione, la fermentazione malolattica e l'affinamento avvengono in contenitori di acciaio inox in circa 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche: massima espressione dei caratteri varietali, il rosso rubino si fonde con le intense note violacee donando la tipica intensità colorante del vino barbera.

L'attenta tecnica di vinificazione esalta al meglio i profumi vinosi che ben presto lasciano spazio ai sentori di frutti rossi maturi e confettura di piccoli frutti. Fini note floreali completano le sensazioni olfattive. La pienezza gustativa, esaltata dal giusto equilibrio tra la spiccata alcolicità e la tipica acidità completano l'armonia sensoriale.

Abbinamenti: vino di grande corpo e struttura trova la sua massima espressività tra secondi di carne, formaggi stagionati e primi piatti dal sapore intenso.