

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA ROSINA

Quando le premesse sono tutte a favore, al produttore rimane davvero poco da fare. Nel caso di questo vino l'abilità è stata quella di individuare le caratteristiche di questi filari, immaginarne ed attenderne il risultato dopo l'affinamento in botte grande. Robusto e deciso con retrogusto amabile che lo rende piacevole al naso e sorprendente al gusto.

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata.

**Forme di allevamento:** Gnjot.

**Vitigno:** Barbera 100%

**Composizione terreno ed esposizione:** Terreno calcareo e argilloso, con strati di tufo, esposto a Sud Est.

**Altitudine:** Da 240 a 250 mt. slm. circa

**Epoca di raccolta:** Raccolta manuale con cernita a fine Settembre.

**Resa ad ettaro:** 10.000 Kg/Ha max. per legge.

**Resa in vino:** 70 HI/Ha

**Vinificazione:** 10-14 giorni a cappello galleggiante e 4-6 rimontaggi al giorno.

**Affinamento:** In vari fusti, dai tonneaux di 500 o 750 litri fino alle botti di 30 o 33 HI per circa un anno.

**Conservazione:** 7/8 anni.

## **Caratteristiche Organolettiche:**

**COLORE:** Colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi granati.

**PROFUMO:** Vinoso, con sentori di frutti maturi che lasciano posto, con il tempo, allo speziato.

**GUSTO:** Asciutto, di discreta acidità e corpo vigoroso.

**Abbinamenti:** Carni affumicate, primi al ragù di selvaggina e formaggi di media stagionatura.

**Vino segnalato e descritto da "Grandi vini di piccole cantine" di Graziani e Pozzali – Anno edizione 2012**