

**BARBERA D'ALBA DOC**  
**2018 SUPERIORE**  
*Armujan*

PODERE  
RUGGERI  
CORSINI

GENERE: VINO ROSSO FERMO  
AREA: LANGHE - MONFORTE D'ALBA (CN)  
VARIETA': 100% BARBERA  
Vino ottenuto da uve *Barbera* della nostra azienda.

Alcool: 14.43 % by vol.  
Acidità totale: 5.92 grammi per litro  
Estratto non riduttore: 30.1 grammi per litro  
Anidride solforosa totale: 74 mg/L

**CARATTERISTICHE DEL VIGNETO**

COMUNE: Monforte d'Alba  
SUPERFICE: 1.5 ettari  
ALTITUDINE: circa 420/480 metri  
ESPOSIZIONE: Sud - Est  
TERRENO: Elveziano - calcareo argilloso  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP  
DENSITA': 5000 piante/ettaro  
ETA' DEL VIGNETO: 62 / 72 anni  
VENDEMMIA MANUALE

**2018 PRODUZIONE:**

1300 bottiglie 0.75 L  
600 bottiglie 0.375 L

**ENOLOGIA**

La vinificazione inizia dopo una raccolta manuale in cassette con rimozione immediata del raspo, seguita da quattro rimontaggi al giorno per la prima settimana. La macerazione dura dodici giorni.

Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene messo a riposare in legno tra cui sia barrique francesi e grandi botti di rovere di Slavonia per diciotto mesi. Imbottigliato nel Aprile 2021. Affinato in bottiglia 3 mesi prima della commercializzazione

**NOTE DEGUSTATIVE**

*Armujan* è il nostro fiore all'occhiello: insieme al Barolo Bussia Corsini DOCG, questo vino è molto apprezzato e riconosciuto dalle riviste internazionali di enologia. È un vino che può essere bevuto giovane o essere messo ad invecchiare per otto - dieci anni. Il suo colore è rosso rubino. Il suo naso è fresco, con morbidi sentori di prugna matura.

**ABBINAMENTI**

Va servito a una temperatura tra i sedici e i diciotto gradi e si abbina idealmente a piatti di pasta con ricchi sughi di carne, carne, selvaggina, formaggi e salumi.