

BARBERA D'ALBA DOC
2022 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: 15.32 % by vol.
Acidità totale: 6.15 grammi per litro
Estratto non riduttore: 30.9 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 78 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: 66 / 76 anni
VENDEMMIA MANUALE

2022 PRODUZIONE:

600	bottiglie	0.375 L
11.236	bottiglie	0.75 L
182	bottiglie	1.50 L
50	bottiglie	3.0 L
5	bottiglie	5.0L

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 Luglio 2024. 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.