

BARBERA D'ALBA DOC 2024

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: 14.02 % by vol.
Acidità totale: 6.34 grammi per litro
Estratto non riduttore: 29.9 grammi per litro
Anidride solforosa totale: 50 mg/L

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

COMUNE: Monforte d'Alba
SUPERFICE: 2.6 ettari
ALTITUDINE: circa 420/480 metri
ESPOSIZIONE: Est
TERRENO: Elveziano - medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot VSP
DENSITA': 5000 piante/ettaro
ETA' DEL VIGNETO: 26 / 29 anni
VENDEMMIA MANUALE

2024 PRODUZIONE:

L01:	5.731 bottiglie	0.75 L
	606 bottiglie	0.375 L

ENOLOGIA

La vinificazione inizia dopo una vendemmia manuale in cassette, iniziando con la rimozione immediata del raspo, seguita da tre rimontaggi al giorno per la prima settimana. La macerazione dura otto giorni. Dopo la svinatura, la decantazione e la fermentazione malolattica, il vino viene poi lasciato riposare in tini di acciaio inox per 10-14 mesi. Imbottigliato nel Luglio 2025.

NOTE DEGUSTATIVE

Il Barbera d'Alba DOC è un tipico vino barbera piemontese con una spiccata acidità di fondo che lo rende particolarmente piacevole da bere, soprattutto durante i suoi primi due o tre anni di vita, ma può essere apprezzato anche dopo quattro o sei anni. I vini a base di barbera sono solitamente di colore rosso rubino, con riflessi violacei quando sono giovani. Il suo naso è fresco, con morbidi sentori di prugna matura.

ABBINAMENTI

Il vino dovrà essere servito a una temperatura tra i sedici e i diciotto gradi, è ideale con antipasti e affettati, piatti di pasta con burro o salse al formaggio come i tradizionali raviolini del Plin, la Bagna Càuda, risotti e formaggi freschi.