



## BARBERA D'ALBA DOC - La Martina

**Vitigno:** Barbera

**Comune dei vigneti:** Monforte d'Alba

**Età media delle piante:** 25 anni

**Esposizione del vigneto:** sud, sud-ovest

**Composizione del terreno:** argilloso, sabbioso, limoso

**Altitudine media della vigna:** 350 mslm

**Resa per ettaro:** 80q/ha

**Epoca di vendemmia:** Fine settembre, prima decade di ottobre, raccolta manuale.

**Vinificazione:** Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 25°C - durata media macerazione: circa 15 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - Affinamento di circa 10 mesi in tonneaux e barriques di secondo passaggio. - Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche del vino:** Alla vista si presenta brillante e di un rosso intenso. Il profumo è fine, vinoso e fruttato, con gradevoli note floreali di viola. In bocca è equilibrato, con sensazioni retro-olfattive molto intense, decisamente fruttate. Durata del vino circa 10 anni

**Nota del produttore:** per primi piatti ricchi e saporiti e formaggi di media stagionatura

**Alc.:** 13.50% by Vol.

**Temperatura a cui degustarlo:** 18°-20°C

**Premi:** Barbera d'Alba 2012: Decanter Asia Wine Award 2014 commended medal - Barbera D'alba 2013: Wine Enthusiast Gennaio 2016, 88 punti

**Vine:** Barbera

**Town of vineyards:** Monforte d'Alba

**Average age of plant:** 25 years old

**Exposure of the vineyard:** south, south-west

**Soil:** sandy clay, silty

**Average altitude of the Variety:** 350 mslm

**Yield:** 80q/ha

**Harvest:** End of September, early October, manual harvest.

**Vinification:** Crushing - Fermentation with controlled temperature of 25 ° C - Average time of maceration: 15 days - malolactic fermentation: in November stainless steel, Aging, medium 10 months in tonneaux and barriques, second passage - . Minimum 6 months in bottle before to sell

**Features of the wine:** At the sight it is brilliant, very intense red. The scent is fine, vinous and fruity, with pleasant notes of violet. In the mouth it is good and balanced, with very intense and fruity sense of smell. Longevity around 10 years.

**Notes by Broccardo Wine Cellar:** We recommend it with savory pasta and red meats.

**Alc.:** 13.50% by Vol.

**Serving Temperature:** 18°-20°Celsius

**Awards:** Barbera d'Alba 2012 : Decanter Asia World Awards, Commended Medal - Barbera d'Alba 2012: Wine Enthusiast January 2016, 88 points

**Rebsorte:** Barbera

**Lage der Weinberge:** Monforte d'Alba

**Mittleres Alter der Rebstöcke:** 25 Jahre

**Ausrichtung der Weinberge:** Süden, Süd-Westen

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig, sandig, schlickig

**Mittlere Höhenlage der Weinberge:** 350 m ü.d.M.

**Ertrag pro Hektar:** 80q/ha

**Weinlese:** Ende September, erste Dekade im Oktober, von Hand.

**Vinifikation:** Abbeeren-Keltern -Gärung unter Temperaturkontrolle bei 25°C - Mittlere Mazerationsdauer: etwa 15 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl - Ausbau für etwa 10 Monate in Tonneaus und Barrique zweite Passage. - Flaschenreife mindestens 6 Monate vor dem Verkauf.

**Organoleptische Eigenschaften:** Intensiv rote brillante Farbe. Bouquet fein, wenig und fruchtig mit angenehm blumigen Noten nach Veilchen. Am Gaumen ausgeglichen, intensiv fruchtig im Abgang. Lagerfähigkeit des Weins etwa 10 Jahre

**Anmerkung des Herstellers:** schmackhafte Nudel- und Reisgerichte und mittel-reifer Käse

**Alkoholgehalt:** 13,5 Vol.%

**Empfohlene Trinktemperatur:** 18°-20°C

**Auszeichnungen:** Barbera d'Alba 2012 - Decanter Asia Wine Award 2014 commended medal - Barbera d'Alba 2012: Wine Enthusiast Januar 2016, 88 Punkte