

BARBERA D'ALBA doc LA MARTINA

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

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 Tonneaux und Barrique zweite Passage. - Flaschenreifung 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

