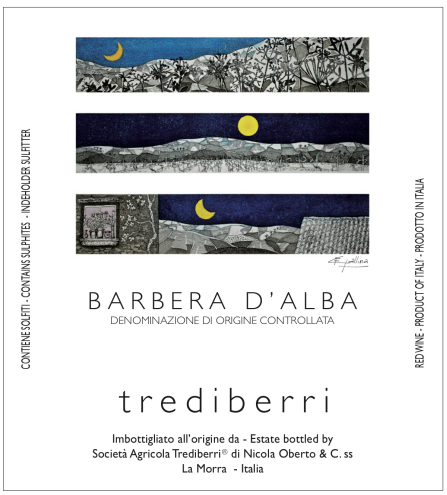
trediberri



BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

VARIETA': BARBERA

VINIFICAZIONE: Uve provenienti in parte dal Roero e in parte dalle vigne attorno alla Borgata Torriglione, nei pressi della cantina. La Barbera è l'unico vitigno su cui ogni anno effettuiamo con sistematicità un diradamento, in modo da limitarne la produzione e la resa per ettaro. La fermentazione alcolica avviene esclusivamente in cemento e dura circa 12-15 giorni. Segue fermentazione malolattica in cemento o in acciaio e stabilizzazione a freddo all'esterno o in vasche di acciaio termo-condizionate. Dopo la stabilizzazione, il vino continua l'affinamento per qualche mese in cemento, acciaio o vetroresina, prima di essere imbottigliato, solitamente tra Aprile e Maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

NOTE: la nostra è una Barbera nuda e cruda, non levigata da alcun passaggio in legno e anzi caratterizzata da un'acidità tagliente e di solito da un'alcolicità importante. Vino di gran corpo, ma con un finale più corto rispetto a un nebbiolo e giocato sulla frutta, piuttosto che sulla complessità e l'eleganza. L'abbinamento più classico non può che essere il bollito misto alla piemontese.

Per la scheda tecnica più approfondita su una specifica annata, si prega di inviare una e-mail all'indirizzo info@trediberri.com

Società Agricola Trediberri di Nicola Oberto & c. s.s. ✦ Borgata Torriglione, 4 ✦ La Morra ✦ Italia
Tel. +39 0173 509302 ✦ Mob. +39 339 1605470 ✦ **www.trediberri.com** ✦ info@trediberri.com