CASCINA DELLE ROSE

BARBERA D'ALBA

Piemont , Italie

Disponibilité	Importation privée
Millésime	2015
Appellation	Barbera d'Alba DOC
Lieu, Lieux-Dits	Rio Sordo + Tre Stelle
Sols	Couches organique Marnes bleues
Altitude Des Vignes	250 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Est
Cépages	100% Barbera
Viticulture	Certification biologique en cours
Palissage	Guyot simple
Pi/Hect	4 500 pi/ha
Hl/Hect	75 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Les peaux restent en contact avec le moût au cours de la première fermentation pendant 16-18 jours. Fermentation longue par pompage . Après la fermentation alcoolique, la malo-lactique se fait dans la cave à une température de 20 ° C en cuve d'acier
Levures	Indigènes
Élevage	En fûts de chêne de Slavonie traditionnelles de 10-20 hl pendant 13-15 mois
Alcool	13.50% alc./vol.
Sulfites	40 mg/l
Sucre	< 0.2 g/l
Acidité	6.40 g/l
Couleur	Rubis brillant et intense aux reflets grenats
Dégustation	Notes de cerise, de mûre, de framboise et de cassis. Le bouquet est expressif et dynamique. Tanins fins et une bonne persistence. Élégant et équilibré.
Température De Service	18°C
Humain	Riccardo Rizzolio

BOIRES