

# Barbera d'Alba DOC

Vino rosso secco e generoso, fruttato e sapido, ottenuto dalla vinificazione delle migliori uve di nostri antichi vigneti. E' un vino di buona struttura, energico e ricco di sensazioni olfattive e gustative. Per queste sue caratteristiche può essere considerato un vino da tutto pasto; si sposa bene con salumi, primi piatti, carni bianche e formaggi

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**Denominazione:** Barbera d'Alba DOC

**Comune:** Treiso, Alba, Neviglie, Magliano Alfieri

**Esposizione solare:** Sud; Sud-Est; Sud-Ovest

**Superficie:** 17 Ha

**Resa vino per ettaro:** 65,00 HI

**Vitigno:** Barbera

**Tipo di Allevamento:** Guyot ad archetto

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a maturazione completa, rigorosamente scelte e avviate immediatamente alla vinificazione. Il mosto fermenta in speciali fermentini a contatto con le bucce per almeno 10 giorni ad una temperatura di 29 gradi. Immediatamente dopo la svinatura si cura il buon andamento della fermentazione malolattica.

**Affinamento:** 6/8 mesi in botti di rovere di piccola capacità.

**Colore:** Rosso porpora intenso con delicate sfumature granata.

**Profumo:** Vinoso e fruttato, caratteristico, molto ampio e persistente.

**Gusto:** Asciutto, armonico, piacevolmente acido, è caratterizzato da una notevole struttura e da una grande personalità.



### Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN  
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - [pertinace@pertinace.it](mailto:pertinace@pertinace.it)  
[pertinace.it](http://pertinace.it)