



MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA

BARBERA D' ALBA DOC Superiore



VITIGNO

100% Barbera

AREA VIGNETI

Novello, Barolo

FORMA di ALLEVAMENTO DEL VITIGNO

Tradizionale (controspalliera e potatura Guyot)

PERIODO VENDEMMIALE

Fine Settembre/ Inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale. Macerazione in acciaio per 8-10 giorni a temperatura controllata. Entro due mesi dalla svinatura segue fermentazione malolattica a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Per 18 mesi, di cui 10 in botte di rovere.

Affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, con riflessi porpora. Profumo intenso, fruttato e caratteristico. In bocca si presenta secco, sapido, armonico

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO

Tra i 13,5 e i 15 % a seconda delle annate

TEMPERATURA di SERVIZIO

17 °C



Presenta un'acidità equilibrata, tipica del vitigno Barbera.

E' consigliato con selvaggina, piatti di carne, formaggi.