SANTA VITTORIA

BARBERA D'ALBA

DOC

Varietà uva: Barbera

Area di produzione: Langhe

Giacitura vigneti: Media e alta collina

Terreno: Terreni compatti marnosi ricchi di sabbie calcaree

Sistema di allevamento: guyot

Epoca vendemmiale: Fine settembre

Vinificazione: la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. La fermentazione malolattica avviene immediatamente dopo 7-8 giorni a contatto con le bucce a una temperatura di 28-30 gradi.

Affinamento: al termine del processo di vinificazione, il vino viene trasferito in botti per l'affininamento (circa 12 mesi) e successivamente imbottigliato.

Note di degustazione: Il vino è di profondo rosso rubino quando è giovane, tendente al granato con il tempo, ha un Bouquet intenso, fiorito e fruttato, con un gusto pieno persistente che è ben secco e vellutato. Molto piacevole uno o due anni dopo il raccolto. Il suo carattere e la sua personalità si derivano da un ulteriore invecchiamento nella bottiglia.

Abbinamenti: Questo vino merita di essere servito con grandi piatti. Eccellente con ricchi e saporiti primi piatti, carni e formaggi

SANTA VITTORIA

BARBERA D'ALBA

DOC

Grape variety: Barbera

Growing location: Langhe Hills

Vineyard position: Medium-high hillsides'vineyard

Soil: Compact clayey-marl mixed with calcareous marl

Vine training system: guyot

Grape harvest: End of September

Vinification: the fermentation takes place in stainless steel tanks. The malolactic fermentation takes place immediately after 7-8 days in contact with the skins at a temperature of 28-30 degrees.

Ageing: at the end of the wine making process, the wine is trasferred into casks for ageing (around 12 months), after then it is bottled.

Tasting notes: Deep ruby-red when young, tending to garnet with the time, it has an intense, characteristically flowery and fruity bouquet, with a full persistent taste which is nicely dry and velvety. Very enjoyable one-two years after the harvest, its character and personality rounds off further ageing in the bottle.

Pairings: This wine deserves to be served with big dishes. Excellent with rich, flavoursome first courses, meat and cheese.