



Piemonte DOC Barbera "Maestra"

DOC : Piemonte DOC Barbera

Vitigno : Barbera

Azienda : Azienda Vitivinicola Blengio di Reale Daniele

Composizione del suolo: Calcareo

Densità di impianto: 4000 viti/ha

Età del vigneto: 30 /40 anni

Resa: circa 2.9 kg/pianta

Caratteristiche: 13,5% alcohol, contiene SO2

Metodo di coltivazione: Guyot corto.

Caratteristiche del vitigno: In questa varietà gli acini sono di colore blu scuro con grappoli compatti, piramidali e di peso medio. La vegetazione è fitta e di colore verde scuro. Vendemmia nella seconda metà di Ottobre.

Vinificazione: Il processo di vinificazione è quello tradizionale con fermentazione sulle bucce e affinamento in vasche di acciaio inox.

Vista : Rosso rubino intenso con riflessi violetti.

Olfatto: Piacevolmente vinoso, prugne e frutti rossi.

Gusto : Secco con acidità evidente, tannini morbidi.

Consigli di servizio : Carni rosse e formaggi maturi .Temperatura di servizio di 18°C.

Capacità di invecchiamento: 4 anni.

Acidità totale: 6,0 g/L

Zuccheri residui : <2,0 g/L