FABRIZIO BATTAGLINO

Barbera d'Alba DOC Superiore

Munbèl

2022

I profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie. In bocca il vino si offre potente, tuttavia morbido; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

Si serve con piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni.

Predilige i formaggi a pasta morbida, grassi, di stagionatura non prolungata.

Informazioni di Base

Nome del prodotto: Barbera d'Alba Superiore Munbèl
Vitigno: Barbera
Denominazione: Barbera d'Alba Superiore
Classificazione: DOC
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia, Piemonte
Annata: 2022
Alcool svolto: 15%
Zucchero residuo: < 0,5 g/l

Vigna

% Uva/Vitigno: Barbera 100%
Terreno: calcareo
Tipo di vendemmia: manuale
Contesto climatico di vendemmia: asciutto

Vinificazione

Metodo: acciaio
Temperatura: 25°C
Durata: 15 giorni
Malolattica: svolta in acciaio
Affinamento: in legno
Età delle botti: nuova – 3 anni
Tipo di botte: barrique
Tipo di legno: allier
Livello di tostatura: medio
Percentuale di botti nuove: 30%
Tempo in legno: 12 mesi

Bottiglia

Peso della bottiglia vuota: 450 g
Potenziale d'invecchiamento: 7 anni
Dimensione del turacciolo: 24×44
Materiale del turacciolo: sughero
Tipo di bottiglia: bordolese

Confezionamento

Numero di bottiglie per scatola: 6

Analisi Chimiche

Estratto secco [g/l]: 30,4
Acidità totale [g/l in acido tartarico]: 5,90
SO^2 totale [mg/l]: 85
SO^2 libera [mg/l]: 34