

Barbera d'Alba DOC Superiore

Munbèl

2023

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: 2023

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: 24x44

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

SO² totale [mg/l]: 85

SO² libera [mg/l]: 34