




VIGLIONE
AZIENDA VINICOLA

BARBERA D'ALBA Doc

CLASSIFICAZIONE Vino a Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO Barbera 100%

ZONA DI ORIGINE DELLE UVE Le colline ripide del Roero, alla sinistra del fiume Tanaro.

EPOCA DI VENDEMMIA In genere le uve Barbera per questo vino si raccolgono negli ultimi giorni di settembre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Alcuni mesi dopo la vinificazione.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Prima di essere avviato al mercato, il vino affina per un paio di mesi in bottiglia coricata nel buio della cantina.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: è rubino intenso e con evidenti sfumature cardinalizie.
- Profumo: decisamente etereo e fruttato, con note di prugna, confettura di frutti rossi e spezie delicate come la cannella.
- Sapore: è pieno e deciso, con struttura acida evidente. Buona persistenza aromatica.
- A tavola: ama i piatti di bella sapidità, in particolare quelli di carne con cottura alla griglia e arrosto. Gradisce anche la compagnia dei piatti di pasta, in particolare ripiena.

CONSERVAZIONE È vino che ha buona longevità, soprattutto se conservato in cantine interrate, con temperatura costante e assenza di luce e rumori.

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri e il Magnum da 1,5 litri

