



Viglionone

CA' D' TUNIN

BARBERA D'ALBA Doc Superiore

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 nei primi giorni di ottobre.

PRODUZIONE MASSIMA A ETTARO 10.000 chilogrammi di uva

RESA DELL'UVA IN VINO 70%

MATURAZIONE MINIMA Le regole del Disciplinare stabiliscono che per riportare in etichetta la scritta "Superiore" il vino debba maturare in cantina almeno un anno calcolato dal 1° novembre dopo la vendemmia. Di questo periodo, almeno 4 mesi debbono trascorrere in contenitori di legno.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA Prima di essere avviato al mercato, il vino affina per 3-4 mesi in bottiglia coricata nel buio della cantina.

CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore: è rubino intenso tendente al granato, con riflessi cardinalizi.
- Profumo: decisamente etereo e fruttato, con note di prugna e ciliegia, confettura di frutti rossi, completato dalle spezie delicate come cannella e pepe nero.
- Sapore: ricco è il sapore, intenso e deciso, con bella struttura acida in evidenza.
- A tavola: ama i piatti di struttura, anche un po' rustici, in particolare le carni rosse brasate o stufate. Gradisce anche la compagnia dei formaggi, soprattutto quelli di lunga stagionatura.

CONSERVAZIONE Vino di grande longevità, nel tempo continua a ricordare il frutto d'origine. Va conservato in cantine interrato, con temperatura costante e assenza di luce e rumori.

FORMATI DISPONIBILI La bottiglia da 0,75 litri

