



GRIMALDI

BARBERA D'ALBA DOC



Vitigno	barbera 100%
Zona di produzione	vigneti nei comuni di Diano d'Alba, Treiso d'Alba e Sino
Superficie	4,90 ettari
Altitudine	250 – 350 s.l.m.
Esposizione	Sud - Ovest
Terreno	marne biancastre - calcaree - argillose
Tipo di coltura	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
Anno d'impianto	1970 - 1995 - 2001 - 2003 - 2006
Periodo di raccolta	quarta settimana di settembre
Vinificazione	in vinificatori a macerazione per circa 6-8 giorni con controllo della temperatura; invecchiamento in botti grandi di rovere per circa 6 mesi. Affinamento in bottiglia
Produzione	43.000 bottiglie
Colore	rosso rubino con leggeri riflessi granati
Profumo	intenso, vinoso e con sentori di frutta rossa
Sapore	secco di buon corpo, con una buona freschezza e persistenza degli aromi
Temp. di degustazione	18 – 20 °C. Si consiglia stappare la bottiglia alcune ore prima
Abbinamenti	primi piatti, arrosti, bolliti e formaggi