



MICHELE VIANO
L'ARTE DI PRODURRE VINO

PIEMONTE BARBERA

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNO:

Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve di questo Barbera provengono esclusivamente dai migliori vigneti siti nel Comune di Vezza d'Alba.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Sistema Guyot basso su colline di buona pendenza, con terreno di medio impasto, con buona presenza di sabbia quarzosa.

EPOCA DI RACCOLTA:

20-30 Settembre.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano con conseguente diraspatura e fermentazione in vasche alla temperatura di 30°C.

Macerazione di 8 giorni con svinatura del prodotto a fermentazione ultimata.

Malolattica indotta a dicembre.

AFFINAMENTO:

Questo vino non necessita di un particolare affinamento. Riposa in vasche di acciaio di media capienza per 6-12 mesi.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato intenso con riflessi rubino. Il profumo è intenso, ampio e vinoso. Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, che ricorda le sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Vino di buona struttura, bene si adatta a secondi piatti di carni rosse e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18 gradi.

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 12,5 – 13,00 % Vol.

Acidità totale: 5,50 – 5,70 g/l

Estratto secco totale: 29,00 – 31,00 g/l

Zuccheri residui: 1,90 – 2,00 g/l

VARIETY:

Barbera 100%

PRODUCTION ZONE:

The grapes for this wine come from the vineyard in the community of Vezza d'Alba.

VINE GROWING:

On this moderately inclined hill, consisting of a soil calcareous and clayey, the low Guyot trellised system is used.

VINIFICATION:

The grapes are handpicked, the berries are separated from the stalks and then, softly pressed.

Fermentation takes place in thermoconditioned vats at controlled temperature (30-32°C).

The maceration period is about 8 days.

MATURATION:

Aging is unnecessary for this wine. Presents its best features in its early years. If it is laid down in an appropriate place, however, the wine can be kept for an extended period and it will fully express the classic characteristics of Barbera made from grapes of the Roero zone.

SENSORY CHARACTERISTICS:

A purplish ruby red colour with a fresh bouquet of currants and fruits. A pleasant robust flavour. This wine makes a delightful accompaniment to roasts and most meats.

FOOD MATCHES:

A classic wine for the entire meal, it makes a fine accompaniment for appetizers and structured introductory dishes, roasted or stewed meats and cheeses that are not too piquant.

SERVING TEMPERATURE:

18 degrees (60°F)

CELLARAGE:

Store it in a cool dry place away from direct sunlight and vibrations.

ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 12,50 – 13,00 %Vol.

Total acidity: 5,50 – 5,70 g/l

Total dry extract: 29,00 – 31,00 g/l

Residual sugars: 1,90 – 2,00 g/l