

Cà di Tulin

Azienda agricola Cà di Tulin - Cisterna d'Asti (AT) - Italia



BARBERA D'ALBA DOC

Classificazione: Barbera d'Alba doc

Vitigno: Barbera

Vigneto: Vigneti "Loreto" e "Via Lunga" nel Comune di Canale d'Alba (CN)

Età: 2001/2003

Superficie: 0,50 Ha

Densità: 4200 piante/Ha

Altitudine: 350 m slm

Tipo di suolo: Calcareo, sabbioso ghiaioso

Esposizione: Sud-Ovest

Tipo di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60-70 Q.li /Ha

Vendemmia: Manuale in cassette forate, nella prima settimana di ottobre secondo il grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Vinificazione: pigiatura soffice a cui segue la fermentazione alcolica di tipo classico in vasche di acciaio a temperatura controllata non superiore a 30°C, macerazione di 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in vasca d'acciaio per 18 mesi e 4 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 3500 bottiglie

Gradazione alcolica: da 13 a 13,5 % Vol secondo l'annata

Estratto secco: 28

Acidità Totale: 5,8

Note di Degustazione

Colore: porpora non intenso con sfumature granata.

Profumo: etereo e speziato, emergono note di marasca, cannella e fiori rossi.

Sapore: nota alcolica importante, percezioni di ciliegia, evoluzione dolce.

Temperatura di servizio: 18°

Abbinamenti Gastronomici

In tavola il Barbera d'Alba si serve in abbinamento a antipasti a base di salumi e crostini, primi piatti con sughi di carne, bolliti e stufati di carne rossa, grigliate miste di carne e formaggi stagionati.