



BARBERA D'ALBA DOC - La Martina

Vitigno: Barbera

Comune dei vigneti: Monforte d'Alba

Età media delle piante: 25 anni

Esposizione del vigneto: sud, sud-ovest

Composizione del terreno: argilloso, sabbioso, limoso

Altitudine media della vigna: 350 mslm

Resa per ettaro: 80q/ha

Epoca di vendemmia: Fine settembre, prima decade di ottobre, raccolta manuale.

Vinificazione: Diraspa-pigiatura - Fermentazione a temperatura controllata di 25°C - durata media macerazione: circa 15 giorni - Fermentazione malolattica in Novembre, acciaio - Affinamento di circa 10 mesi in tonneaux e barriques di secondo passaggio. - Minimo 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Caratteristiche del vino: Alla vista si presenta brillante e di un rosso intenso. Il profumo è fine, vinoso e fruttato, con gradevoli note floreali di viola. In bocca è equilibrato, con sensazioni retro-olfattive molto intense, decisamente fruttate. Durata del vino circa 10 anni

Nota del produttore: per primi piatti ricchi e saporiti e formaggi di media stagionatura

Alc.: 13.50% by Vol.

Temperatura a cui degustarlo: 18°-20°C

Premi: Barbera d'Alba 2012: Decanter Asia Wine Award 2014 commended medal - Barbera D'alba 2013: Wine Enthusiast Gennaio 2016, 88 punti

Vine: Barbera

Town of vineyards: Monforte d'Alba

Average age of plant: 25 years old

Exposure of the vineyard: south, south-west

Soil: sandy clay, silty

Average altitude of the Variety: 350 mslm

Yield: 80q/ha

Harvest: End of September, early October, manual harvest.

Vinification: Crushing - Fermentation with controlled temperature of 25 ° C - Average time of maceration: 15 days - malolactic fermentation: in November stainless steel, Aging, medium 10 months in tonneaux and barriques, second passage - . Minimum 6 months in bottle before to sell

Features of the wine: At the sight it is brilliant, very intense red. The scent is fine, vinous and fruity, with pleasant notes of violet. In the mouth it is good and balanced, with very intense and fruity sense of smell. Longevity around 10 years.

Notes by Broccardo Wine Cellar: We recommend it with savory pasta and red meats.

Alc.: 13.50% by Vol.

Serving Temperature: 18°-20°Celsius

Awards: Barbera d'Alba 2012 : Decanter Asia World Awards, Commended Medal - Barbera d'Alba 2012: Wine Enthusiast January 2016, 88 points

Rebsorte: Barbera

Lage der Weinberge: Monforte d'Alba

Mittleres Alter der Rebstöcke: 25 Jahre

Ausrichtung der Weinberge: Süden, Süd-Westen

Bodenbeschaffenheit: lehmig, sandig, schlickig

Mittlere Höhenlage der Weinberge: 350 m ü.d.M.

Ertrag pro Hektar: 80q/ha

Weinlese: Ende September, erste Dekade im Oktober, von Hand.

Vinifikation: Abbeeren-Keltern -Gärung unter Temperaturkontrolle bei 25°C - Mittlere Mazerationsdauer: etwa 15 Tage - Biologischer Säureabbau im November, Stahl - Ausbau für etwa 10 Monate in Tonneaus und Barrique zweite Passage. - Flaschenreife mindestens 6 Monate vor dem Verkauf.

Organoleptische Eigenschaften: Intensiv rote brillante Farbe. Bouquet fein, wenig und fruchtig mit angenehm blumigen Noten nach Veilchen. Am Gaumen ausgeglichen, intensiv fruchtig im Abgang. Lagerfähigkeit des Weins etwa 10 Jahre

Anmerkung des Herstellers: schmackhafte Nudel- und Reisgerichte und mittel-reifer Käse

Alkoholgehalt: 13,5 Vol.%

Empfohlene Trinktemperatur: 18°-20°C

Auszeichnungen: Barbera d'Alba 2012 - Decanter Asia Wine Award 2014 commended medal - Barbera d'Alba 2012: Wine Enthusiast Januar 2016, 88 Punkte