

BARBERA D'ALBA DOC

PODERI

LA
Collina

Prodotto con uva barbera al 100 %

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : sud- est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi

giornalieri, svinatura a fine fermentazione e

conseguente fermentazione malolattica

Affinamento in acciaio per 6 mesi seguito da un
affinamento in bottiglia di 2 - 3 mesi prima della
commercializzazione.

La Barbera è uno dei più diffusi e conosciuti vini
piemontesi; la produzione del Barbera d'Alba ricade
sul territorio di 54 comuni limitrofi ad Alba,
il cuore delle Langhe.

La rusticità del vitigno e l'attenzione particolare
nella gestione del vigneto garantiscono la qualità
dell'uva anche in annate non del tutto favorevoli,
inoltre, un'attenta gestione dei travasi fa sì che
questo vino si esprima al meglio nel bicchiere
regalandoci le seguenti caratteristiche organolettiche:
colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei
profumo ampio intenso e netto con note floreali di rosa
canina e piccoli frutti in confettura sapore pieno,
armonico, caldo sapido con retrogusto persistente e
molto gradevole proprio per la freschezza e la
fragranza di questo vino l'abbinamento al cibo non ha
limiti, tuttavia si esprime al meglio con i primi piatti ed i
secondi di carne in genere.



Azienda agricola di Piergiorgio Marengo - Borgata Pianezzo, 71
Tel. 0173 70 155 - fax 0173 74 27 78 - 12063 Dogliani (CN) Italia - www.poderilacollina.it