



# Ressia

## BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA CANOVA" GREEN




 **Denominazione** Barbera d'Alba DOC "Vigna Canova"


 **Vitigno** Barbera


 **Vigneto**  
Comune: Neive  
Sottozona: Canova  
Estensione: 0,28 ha  
Resa/ha: 40/50 quintali  
Età: 1952

*Caratteristiche*  
Altitudine: 380 metri s.l.m.  
Esposizione: sud  
Densità: 4400 viti/ha  
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Prime settimane di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-dirasate entro il giorno successivo. trasportate in cantina per essere pigia-dirasate entro il giorno successivo.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice di uve barbera si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio ad una temperatura di 26°-28°C. Tramite 4 rimontaggi giornalieri si consente una macerazione di 8-10 giorni, a seguito della quale il mosto viene sottoposto ad un periodo di tre mesi di bâtonnage per ottenere una grande estrazione di profumi di grande freschezza e complessità, mannoproteine, ed eleganza. Inoltre, durante questa fase viene svolta la fermentazione malolattica il vino prosegue il suo affinamento con una decantazione in vasca termocondizionata a 3° per ottenere un illimpidimento naturale di 30 giorni, conclude l'affinamento in vasche di acciaio.

 **Note degustative**  
Colore: rubino con riflessi violacei  
Profumo: bouquet complesso e ricco con sfumature di more di rovo, coriandolo, rosa, con tocchi iodati e speziati.  
Gusto: rispetta i tipici sentori del suo vitigno con buona acidità, grande equilibrio, con una componente tannico-sapida suadente e persistente.  
Abbinamenti gastronomici: carni bianche, carni rosse di media struttura, antipasti complessi, primi con sughi ricchi e corposi.  
Temperatura di servizio: 18°C  
Titolo alcolometrico: 14%  
Estratto secco: 32 g/l  
Acidità totale: 6,6 g/l  
Produzione annua: 5.000 bottiglie

Non contiene solfiti aggiunti ed è adatto a celiaci, vegani, vegetariani

**Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio**

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131  
info@rattia.com | www.rattia.com