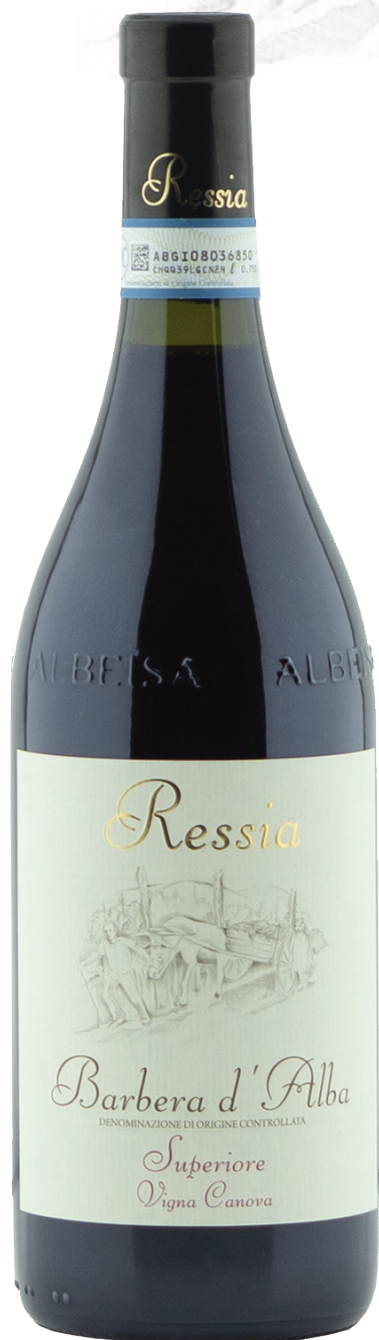



Ressia

BARBERA D'ALBA CANOVA "VIGNA CANOVA SUPERIORE" DOC



 **Denominazione** Barbera d'Alba Superiore DOC


 **Vitigno** Barbera


 **Vigneto**


Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0,625 ha
Resa/ha: 40/50 quintali
Età: 1967

Caratteristiche

Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità: 4500 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-diraspate entro il giorno successivo.

 **Vinificazione ed affinamento** 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 28°-30°C. Tramite 6 rimontaggi giornalieri, si consente una macerazione di 10 giorni, a seguito della quale il mosto affronta un periodo di circa tre mesi dove viene tenuto costantemente in movimento, per ottenere una grande estrazione di mannoproteine naturale, illimpidimento, pulizia a livello di profumi, ed inoltre durante questo trattamento viene svolta la fermentazione malolattica. Completata questa fase inizia il periodo di 24 mesi di affinamento in botticelle (botte di 10 hl composta da doge rovere francese Allier e fondi rovere Slavonia) per poi concludere l'affinamento in vasche di acciaio per un periodo di pre-imbottigliamento ed in fine si procede all'imbottigliamento. Segue un periodo di affinamento prima di essere commercializzato.

 **Note degustative**

Colore: rubino luminoso con riflessi granata

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 rosse, selvaggina

Temperatura di servizio: 18°C

Titolo alcolometrico: 14%

Estratto secco: 35,4 g/l

Acidità totale: 6,6 g/l

Produzione annua: 4.000 bottiglie

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