

BARBERA D'ALBA DOC · À BON RENDRE



Il Barbera è un vitigno **ORIGINARIO** della zona **DEL MONFERRATO**. Arrivato nel territorio albese dopo **L'INVASIONE DELLA FILLOSSERA** (verso la fine del 1800), si è rapidamente diffuso per le sue doti di **RUSTICITÀ E PRODUTTIVITÀ**. Tali qualità hanno fatto sì che venisse coltivato in zone meno vocate.

SE SI AVVALE DI ZONE DI PRIVILEGIO, lasciate in passato al nebbiolo, sembra quasi ringraziare il vignaiolo rendendogli un **VINO FRESCO E FRAGRANTE**, la Barbera d'Alba "À bon rendre", da **CONSUMARSI** fin dalla **PRIMAVERA SUCCESSIVA** alla vendemmia. Può anche essere un vino adatto all'affinamento in legno, ma questa è la Barbera... "Laboriosa"!

La maturazione dell'uva è verso i primi di ottobre. La **FERMENTAZIONE** si protrae per circa **10 GIORNI** dopodiché viene svinata e mantenuta in **VASCHE DI ACCIAIO INOX** e una parte in **LEGNO** prima di essere imbottigliata nella primavera successiva alla vendemmia.

La Barbera d'Alba "À bon rendre" ha un intenso colore **ROSSO RUBINO**, all'olfatto risulta **FRUTTATA E FRAGRANTE** mentre in bocca si presenta **PIENA**, di buona acidità, ben supportata da una **RICCHEZZA DI CORPO E DI GUSTI**.



| | |
|----------------------------------|---|
| VITIGNI: | Barbera |
| TERRENO: | calcareo |
| ALTITUDINE: | 300 m s.l.m. |
| ESPOSIZIONE: | sud-ovest |
| SISTEMA DI ALLEVAMENTO: | Guyot |
| N° CEPPI PER ETTARO: | 4000 |
| RESA IN VINO PER ETTARO: | 70 hl |
| VENDEMMIA: | prima metà di ottobre |
| VINIFICAZIONE: | tradizionale con macerazione |
| AFFINAMENTO: | legno e acciaio inox inox per 6 mesi |
| AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: | 2 mesi |
| GRADAZIONE: | 13 - 13,5 % |
| ZUCCHERI: | 2 g/l |
| ESTRATTO: | 30 g/l |
| PH: | 3,5 - 3,6 |
| ACIDITÀ: | 5,8 - 6 g/l |

ABBINAMENTI

Grazie alla sua finezza ed eleganza può accompagnare qualsiasi piatto. È un vino tuttotfare per gente che vuole trarre dal buon vino il giusto godimento e... "à bon rendre".