Barbera d'Alba

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Barbera
Suolo: Argille calcaree
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 60 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in botti di rovere da 25hl e macerazione sulle bucce di 17 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 12 mesi.
Solforosa totale: 24 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

CARLO VIGLIONE E FIGLI
Giulio Viglione

PERCHÉ

La Barbera d'Alba di Carlo Viglione è un vino rosso sincero, fruttato ed elegante. Caldo e morbido, una classica barbera di Langa, senza la struttura di quelle astigiane, ma comunque di corpo, con buon alcol e tanta tanta freschezza per un finale lungo e raffinato.

QUANDO

Quando siete appena tornati dal vostro annuale weekend in Langa e non potete fare a meno di pensare a tutta la Salsiccia di Bra che vi siete riportate indietro. Chiamate gli amici: una bottiglia di Barbera d'Alba, una fetta di pane e salsiccia cruda a volontà. Il paradiso di ogni piemontese.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it