

BARBERA D'ALBA | SUPERIORE DOC ARIOTA



Ariota in dialetto piemontese significa brezza; il venticello soffia spesso in questo vigneto.

VIGNETO "ARIOTA"

Questo vino è ottenuto con uve provenienti dalla parte più alta della collina dove il terreno è magro e chiaro, prevalentemente calcareo.

Esposizione: sud-est.

Località	Monforte d'Alba
Varietà di uva	100% Barbera
Anno di impianto	1997-2011
Altitudine media	500 m
Produzione media/HA	63 ettolitri
Vendemmia	+/- prima settimana di ottobre
Alcol	15%

VINIFICAZIONE

Tradizionale contatto con la buccia per 10 giorni.

Affinamento: in barriques di rovere francese per circa 12 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Barbera d'Alba Ariota ha un colore rosso granato intenso con riflessi violacei. Presenta profumi ricchi e intensi di frutta rossa, come susine e ciliegie; con note di incenso e sottobosco date dal passaggio in legno. In bocca è succoso, con un'acidità delicata e interessanti sfumature vanigliate; molto ben equilibrato grazie ai suoi tannini vellutati. Vino morbido ma anche persistente, che rispecchia il carattere tipico dell'uva Barbera.

Si accompagna con diversi piatti come ad esempio pasta o carni rosse.

CONTIENE SOLFITI