

Barbera d'Alba DOC Vigna Santa Rosalia

Ubicazione: Comune di Alba

Estensione: 0,8800 ha

Esposizione: ovest

Altitudine: 300 m.

Vitigno: Barbera

Portainnesto: K5BB

Forma di allevamento: controspalliera

Sistemi di potatura: Guyot tradizionale

Sesti d'impianto: 0,8 m. x 2,7 m.

Densità: 4.630 ceppi/ha

Produzione: ca. 7.000 kg/ha

Anno d'impianto: 1952

SISTEMA DI VINIFICAZIONE

Il terreno in questa zona al confine tra il comune di Alba e Diano d'Alba ben si presta a produrre una Barbera di grande florealità ed eleganza. Abbiamo deciso di vinificare le uve di questa vigna evitando qualsiasi contatto con il legno e chiudendo la bottiglia con il tappo di vetro.

COME CONSUMARLO

Il vino così ottenuto viene di solito messo in commercializzazione durante il mese di luglio successivo alla vendemmia. Va bevuto a temperatura di 18°C e accompagnato da salumi, mortadella, primi piatti e anche cibi notoriamente grassi che ben si abbinano alla componente fresca, tipica di questo vino. È da preferire il consumo giovane anche se mantiene comunque un buon livello qualitativo fino a tre o quattro anni.

