



— V I B E R T I —

Barolo - Italia

LA GEMELLA

Barbera d'Alba DOC La Gemella

Specifiche

Tipologia: vino rosso

Varietà uve: 100% Barbera

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Zona di produzione: Barolo località Vergne

Epoca di raccolta: metà settembre

Valori analitici medi

Gradazione alcolica: 13% vol

Acidità totale: 5.85 g/l

Estratto secco: 27 mg/l

Primo anno di produzione del vino: 2004

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino con evidenti note violacee

Profumi: ciliegia, mirtillo, mora, frutti di bosco

Accostamenti: selvaggina, formaggi e salumi stagionati

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Capacità di evoluzione: 3-5 + anni

Vinificazione

Diradamento in vigna e selezione in fase di raccolta dell'uva.

Raccolta in cassette da 20Kg. Dopo la diraspa-pigiatura, avviene la macerazione e fermentazione alcolica sulla buccia per 7-10 giorni in rotovinificatori a cappello sommerso.

Affinamento

Dopo un breve passaggio in legno per la fermentazione malolattica, lo stoccaggio de La Gemella avviene principalmente in serbatoi di acciaio.

