

## BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Barbera 100%

**Terreno:** i medio impasto, leggermente calcareo, di buona fertilità con Ph alcalino predilige esposizioni a pieno sole, sud sud-est, sud-ovest. L'epoca di maturazione è medio tardiva.

**Forma di allevamento:** filare classico o contropalliera con potatura Guyot in media a 8-9 gemme.

**Colore:** rosso rubino carico con note profonde quasi nere.

**Profumo:** grande frutto al naso con sensazioni di mirtillo, mora e ciliegia amarena, molto intenso e ricco di vaniglia e cacao.

**Sapore:** pieno, caldo, armonico di grande potenza e persistenza; ottime sensazioni fruttate dolci con ricordo di frutti rossi e marmellata fresca, eccellente equilibrio tannino-acidità.

**Evoluzione:** longevo, di grande struttura e perciò adatto a lunghe conservazioni, ma ottimo già subito con gradevolezza e bevibilità molto spiccate.



Azienda Agricola Pezzuto F.Ili - Via San Carlo, 19  
12040 Borgonuovo di Vezza d'Alba (Cn) - Italia  
tel. +39 0173.65445 - fax 39 0173.65627  
info@malot.it - www.malot.it

