

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Barbera 100%

Terreno: di 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: ffilare classico o contropalliera con potatura Guyot in media a 8-9 gemme.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora e neri.

Profumo: ampio, intenso con note di vaniglia, ribes, e frutti di bosco.

Sapore: caldo, vigoroso, di grande nervatura, con note di lampone, ribes e rosa canina.

Evoluzione: di ottima longevità, se conservato in condizioni ottimali le sue caratteristiche rimangono ottime per molti anni.



Azienda Agricola Pezzuto F.lli - 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

