

**Vino DOC**  
**BARBERA D'ALBA**  
**Bugia Nan**

**SCHEDA TECNICA**

**VARIETA' UVA:** Barbera.

**TERRENO:** argilloso.

**PERIODO RACCOLTA:** ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte in cassette avviate il giorno stesso alla pigiatura; viene subito addizionato il lievito selezionato per l'avvio della fermentazione alcolica. Questa dura 10/15 giorni con frequenti e brevi rimontaggi per dare al vino una nota di freschezza e leggerezza, ma contemporaneamente mantenere la vinosità e la tipicità di una Barbera originale.

**INVECCHIAMENTO:** Non previsto, comunque 24/36 mesi sono la situazione ottimale.

**CONSERVAZIONE:** Bottiglia coricata e al riparo dalla luce in ambiente fresco e a temperatura costante.

**COLORE:** Rosso rubino più o meno intenso.

**PROFUMO:** Vinoso, intenso, fruttato e secco.

**SAPORE:** Pieno ed asciutto, secco, piacevole, buona la persistenza.

**GRADAZIONE:** 14% vol.

**ABBINAMENTO:** Affettati, risotto, carni bianche e rosse non troppo condite, fritto misto alla piemontese.

**TEMPERATURA:** 18 °C.

**TECHNICAL DATA**

**GRAPE VARIETY::** Barbera.

**TYPE OF SOIL:** clay soil.

**HARVESTING PERIOD:** October.

**FERMENTATION:** Grapes are picked up in boxes and pressed on same day. Selected yeasts are immediately added for the start of the alcoholic fermentation. This phase lasts 10/15 days with short but frequent pumping over. This gives the wine freshness and lightness, but at the same time allows the wine to maintain its typical and original characteristics.

**AGING:** Not expected, but 24/36 months is ideal.

**STORING:** Lain down bottle protected from light in fresh environment and at a constant temperature.

**COLOR:** More or less intense ruby red.

**AROMA:** Vinous, intense, fruity and dry.

**TASTE:** Full bodied with a dry and pleasant persistence.

**ALCOHOLIC GRADE:** 14% vol.

**PAIRING:** Cold cuts, risotto, white meats and red not too seasoned, Piedmontese Fritto Misto.

**SERVICE TEMPERATURE:** 18 °C.

