

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: Lay 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.

