

MAXIMA



BARBERA D'ALBA

Denominazione di origine controllata

TERRENO Sabbioso - calcareo **ESPOSIZIONE** Sud-Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot classico

PRODUZIONE 100 q.li/ha

VINIFICAZIONE Fermentazione per 15/20 gg con follatura manuale. Il 70% in vasche di acciaio, il restante 30% in botti di legno dove avviene la fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di 6 mesi viene assemblato in acciaio e lasciato riposare 2/3 mesi. Ultima stabilizzazione in bottiglia per almeno 2 mesi.

INVECCHIAMENTO In acciaio e, una piccola parte, anche in botti di rovere di Slavonia da 20hl.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, con profumi intensi di more, ciliege e prugne. In bocca è pieno e fragrante con una leggera percezione acidula che ben presto lascia spazio alla morbidezza ed alla corposità del vino. Fresco e ben bilanciato, è un vino facile da bere, ma nel contempo, gustoso e ricco.

