

**Vino DOC**  
**BARBERA D'ALBA**  
**Servaj**

**SCHEDA TECNICA**

**VARIETA' UVA:** Barbera.

**TERRENO:** argilloso.

**PERIODO RACCOLTA:** ottobre.

**VINIFICAZIONE:** Le uve vengono attentamente selezionate in vigneto e raccolte in cassette. Si inizia a raccogliere solo una piccola frazione di uve che vengono fatte fermentare da sole, spontaneamente, e una volta che la fermentazione è partita si finisce di raccogliere la parte restante in vigna, e si mette tutto in vasca. La fermentazione a cappello libero dura 15 giorni. A seguire vengono effettuati solo sempre travasi da vasche di cemento ad acciaio.

Quindi in questa partita di uve non vengono addizionati lieviti selezionati, bensì per avviare spontaneamente la fermentazione alcolica vengono utilizzati i lieviti indigeni, presenti sulla buccia.

**INVECCHIAMENTO:** vino di struttura che sopporta anche 36/48 mesi.

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

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

**PROFUMO:** Vinoso, caratteristico di una barbera originale, rustico, spigoloso

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

**GRADAZIONE:** 12.50% 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 carefully selected and picked up in boxes. Only a small fraction of the grapes are harvested and fermented on their own, spontaneously. Once fermentation has started, the remaining grapes are gathered in the vineyard, and everything is put into tanks. The free-cap fermentation lasts 15 days. This is followed by transfers from cement tanks to steel ones.

So no selected yeasts are added, but rather indigenous yeasts, present on the skins, are used to spontaneously initiate alcoholic fermentation.

**AGING:** Structured wine, suitable for aging up to 36–48 months.

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

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

**AROMA:** Vinous, sharp, rustic, typical of an authentic Barbera.

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

**ALCOHOLIC GRADE:** 12.5% vol.

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

**SERVICE TEMPERATURE:** 18 °C.