

<http://www.stefanofarinavini.it/files/prodfiles/silenzio.pdf>



## SILENZIO BARBERA D'ALBA DOC

Tipo: Rosso  
 Tipologia: Fermo  
 Denominazione: DOC

*Affinato per lungo tempo in caratelli di rovere francese delle varianti Allier e Vosges, questo Barbera trasmette tutte le emozioni tipiche dei più pregiati vini del Piemonte. E' un vino generoso, forte e corposo, è il compagno ideale di primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.*

PREMIO "DOUJA D'OR"  
 CONCORSO NAZIONALE VINI D.O.C. e D.O.C.G.

Vitigno:  
 100% Barbera coltivato nel comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

Terreno:  
 argilloso e ricco di ferro.

Sistema di allevamento:  
 Guyot classico con diradamento molto spinto delle uve.

Vinificazione:  
 metodo classico di vinificazione in rosso ma con lungo periodo di macerazione ed eliminazione del vino ottenuto dalla torchiatura delle vinacce; la sfecciatura viene ottenuta staticamente senza l'ausilio di prodotti chimici.

Fermentazione:  
 la fermentazione alcolica viene condotta a temperatura controllata; la malolattica viene guidata successivamente riscaldando la cantina nel mese di novembre.

Evoluzione:  
 2 mesi in vasche di acciaio inox, 12 mesi in barriques, 4 mesi in bottiglia prima della vendita.

Barriques:  
 Allier e Vosges nelle giuste percentuali stabilite dal tecnico.

Dati tecnici:  
 Grado alcolico 14,00% vol.  
 Acidità totale 6.2 g/l.

Temperatura di degustazione:  
 tra 18° e 20° C.



STEFANO FARINA S.P.A.  
 VIA BRIANZA, 13/A - 22031 ALBAVILLA (CO) - ITALIA  
 Tel. +39 031 626445 - Fax +39 031 629988  
 e-mail: [info@stefanofarinavini.it](mailto:info@stefanofarinavini.it)

[www.stefanofarinavini.it](http://www.stefanofarinavini.it)

*Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
 22 a 24/04/2014. (1º dia)*