



SORDO



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Il vitigno Barbera fa la sua prima apparizione sulle colline della Langa nei primi del '900, quando, in tutta la regione, si intraprende la difficile ricostruzione dei vigneti distrutti dalla fillossera.

Per la sua rusticità si adatta bene all'ambiente ed alla particolare composizione del terreno della zona

Comune di produzione

Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba

Vitigno

100% Barbera

Esposizione

Sud-Ovest

Altitudine (s.l.m.)

250/300 mt

Terreno

Calcareo e Argilloso

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

Età del vigneto (anni)

15/25

Densità dei ceppi

4.500 ceppi

Resa per ettaro

80 q/l uva

Lavorazione

Piglia-diraspatura, lunga macerazione a cappello sommerso 2 sett. (a secondo dell'annata)

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata i 28°C

Maturazione

6 mesi in vasche di acciaio inox

Affinamento

In bottiglia per 3 mesi

Grado Alcolico

14% Vol (a secondo dell'annata)

Acidità

5,80 gr/l

Zuccheri (Riduttori)

0,3-0,5 gr/l

Caratteristiche

Colore rosso rubino con riflessi granata più evidenti col passare degli anni; profumi delicati, vinosi, intensi, ampi e persistenti; sapore caldo, pieno, complesso, asciutto ed armonico

Temperatura di servizio

18°-20°C

Abbinamento consigliato

Stuzzichini, Salumi poco speziati, formaggi freschi, crostacei

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it



Safra 2018. Almoço em 12/03/2022.