



**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

Pigia-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



Sagra 2019. Jantar em 14/05/2022.