

PREMIUM

BROVIA SORÌ DEL DRAGO BARBERA D`ALBA DOC

Tinto



SAFRA 2012

UVAS

100% Barbera

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Madeira moderada.

PAÍS

IT

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brovia - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

DEGUSTAÇÃO

Um Barbera tradicional, muito agradável, ideal para o dia a dia. Cor vermelho rubi, belo e intenso. Aroma vinoso, fresco e frutado. Na boca mostra grande estrutura, com taninos macios e um longo retrogosto.

TERROIR

Solos argilo-calcários em Castiglione Falletto e Serralunga d`Alba, nos vinhedos Garblét Sue`, Gianetto e Brea, a 330 m de altitude, com orientações sul e sudeste. Vinhedos implantados em 1970, 1993 e 2003, totalizando 1,6 hectare.

ELABORAÇÃO

As uvas são colhidas à mão. Fermentação em temperatura controlada a 28 °C-30 °C, durante 7-8 dias. Maturação em tanques de aço inox durante 15-18 meses. O vinho é engarrafado logo após o período de afinamento, em barricas sem nenhuma filtração. Produção 9/11 mil garrafas.