

PREMIUM WINES

Brezza Barbera d'Alba DOC Superiore 2020

Tinto



PAÍS

Itália

REGIÃO

Piemonte

PRODUTOR

Brezza

TEOR ALCOÓLICO

14,4%

AÇÚCAR

<1,0 g/l

ACIDEZ

6,4 g/l

PH

3,40

DEGUSTAÇÃO

O Barbera é um dos vinhos favoritos dos italianos. Com ótima estrutura, tem grande capacidade de envelhecimento.

TERROIR

São 2,1 ha de vinhedos, a cerca de 300 metros de altitude, em solos franco-argilosos e franco-arenosos. As vinhas foram plantadas em 1942/1991. Exposição variada entre sudeste e oeste.

UVAS

100% Barbera

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio

 Guardar ou Beber

Madeira

moderada

ELABORAÇÃO

Assim que chegam na adega, as uvas são desengaçadas e prensadas. O mosto para fermenta em tanques de inox a uma temperatura controlada, por 8-10 dias. A maceração é prolongada por mais 4 ou 6 dias. Em seguida, ocorre a fermentação malolática a uma temperatura de 18 °C. Terminada a fermentação, o vinho permanece em tonéis de carvalho esloveno (0-3 anos de uso) por 12 meses. O vinho é então engarrafado e permanece na garrafa por mais 12 meses.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para massas, pizzas e aves.

QUANDO BEBER

Grande potencial de guarda.