

Barbera d'Alba DOC Superiore

Prodotto con uve Barbera provenienti dal Vigneto Sarmassa e Vigneto Pajagallo

Altitudine Vigneto Sarmassa 250m s.l.m.
Vigneto Pajagallo 350m s.l.m.

Esposizione Vigneto Sarmassa sud/sud est
Vigneto Pajagallo sud ovest

Superficie totale Vigneto Sarmassa 1 ettaro
Vigneto Pajagallo 0,5 ettari

Tipologia del terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento e densità di impianto spalliera con metodo di potatura Guyot – 5500 piante per ettaro

Resa per ettaro 65q

Età media delle viti 15 anni

Vendemmia manuale, di norma inizio ottobre

Prima annata prodotta 1997

Totale bottiglie prodotte 7000

Gradazione alcolica 14,5%vol.

Vinificazione e invecchiamento Macerazione 20 giorni, affinamento in legno in botti in rovere di Slavonia da 25hl per 18 mesi e invecchiamento di un anno in bottiglia

Note

Il Barbera d'Alba DOC Superiore è il primo vino che Federico ha prodotto alla fine degli anni 90 e che meglio interpreta il suo stile. Secondo il suo pensiero, dopo il Nebbiolo, il Barbera è il vitigno autoctono che meglio esprime il terroir di Langa. È un vino corposo, con una struttura ben bilanciata grazie alla buona acidità. Accompagna piatti saporiti a base di carne rossa e bianca.



SCARZELLO



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Superiore

SCARZELLO GIORGIO E FIGLI - BAROLO