

Piemonte Barbera



Arbiola

"vini per vocazione e per passione"



Denominazione: Piemonte Barbera DOC

Annata: 2013

Vitigno: 100% Barbera

Gradazione alcolica: 13 % vol

Numero di bottiglie prodotte: 150.000

Resa per ettaro: 8.000 bottiglie

Prima annata di produzione: 1996

VIGNETO:

Nome/collocazione geografica: San Marzano Oliveto e Calamandrana (Asti), Piemonte

Tipologia del terreno: calcareo

Età media del vigneto: 15-55 anni

Altitudine media: 250 -300 m

Estensione del vigneto: 20 ettari

Caratteristiche speciali: esposizione sud, sud-ovest, sud-est

Sistema di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE:

Periodo vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Cantina: TENUTA DELL'ARBIOLA San Marzano Oliveto (Asti)

Fermentazione: la macerazione e fermentazione durano 7-8 giorni in vinificatori verticali con il controllo della temperatura. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio.

Imbottigliamento: marzo dopo la vendemmia

Disponibilità: 7 mesi dopo la vendemmia

DESCRIZIONE DEL VINO:

Colore: rosso rubino di un violaceo sgargiante

Profumo: note floreali e fruttate con sentori tipici di frutti di bosco e ciliege mature

Palato: fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa

Evoluzione: 3-5 anni

Bottiglia: bordolese standard 400 g vetro colore verde

Tappo: sughero 26x44

Formati disponibili: bottiglia 750 ml

Abbinamenti: tutti i tipi di antipasti e formaggi a pasta molle

ALTRE INFORMAZIONI:

Acidità totale: 5,4 g/L

Residuo zuccherino: 2,54 g/L

pH: 3,5

Estratto secco: 28,33 g/L

Anidride solforosa totale: 58 mg/L

Temperatura di servizio ideale: 16°-18° C

Bicchieri consigliati: Bordeaux

Tenuta dell'Arbiola

Località Arbiola
San Marzano Oliveto (Asti)
Piemonte - Italia
tel +39 0141 856194
fax +39 0141 856800
e mail: info@arbiola.it
www.arbiola.it



PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BARBERA

Arbiola