

CaViola

BARBERA D'ALBA BRICHET

Nata nel 2002, Brichet è la barbera classica, struttura dinamica e fresca acidità. Un vino di tradizione che esprime con grande classe le caratteristiche principali di uno dei più importanti vitigni piemontesi.



IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....	Barbera d'Alba DOC
VITIGNO	Barbera
VIGNETO.....	Uve provenienti da vigneti diversi
ESTENSIONE E COMUNE	2,4 ettari, Montelupo Albese
TERRENO	Substrato Marne siltose grigie alternate a sabbie e arenarie giallo-rossastre (Formazione di Lequio) Suolo Sabbioso-limoso, poco profondo, di colore biancastro, calcareo e con pH alcalino
ETÀ MEDIA DELLE VITI.....	20 anni
ESPOSIZIONE	
E ALTITUDINE MEDIA	Sud, Sud-Est, Sud-Ovest; 400 metri
DENSITÀ	5.000 ceppi/ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
SISTEMA	
DI ALLEVAMENTO	Guyot
EPOCA DI RACCOLTA	III decade di settembre/I decade di ottobre
CONCIMI.....	Letame e sovescio
FITOFARMACI	Rame e zolfo
DISERBO	Meccanico

IN CANTINA

LIEVITI	Non si ricorre a lieviti selezionati
FERMENTAZIONE	
E MACERAZIONE.....	15 giorni circa in vasche termocontrollate
AFFINAMENTO	12 mesi in botte grande
FILTRAZIONE	Non si ricorre a filtrazione
BOTTIGLIE ANNUE.....	15.000 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino profondo con unghia violacea. Il naso è un tripudio di frutti rossi, note di sottobosco e spezie dolci. La bocca è poco voluminosa e giocata sulla fresca bevibilità, che rende il vino molto godibile. Si tratta di una Barbera succosa, invitante e agile.
Temperatura di servizio suggerita: 15-16° C.

