

CaViola

BARBERA D'ALBA BRIC DU LUV

Insieme al Barturot, è l'altra etichetta storica della nostra gamma. Prodotta per la prima volta nello stesso anno del Dolcetto (1991), è una selezione di Barbera che nasce da una vigna molto vecchia, di quasi 70 anni, nel comune di Montelupo.

IN VIGNA

DENOMINAZIONE.....Barbera d'Alba DOC
VITIGNOBarbera
VIGNETO.....Bric du Luv
ESTENSIONE E COMUNE1,5 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.....70 anni

ESPOSIZIONE

E ALTITUDINE MEDIASud; 400 metri

DENSITÀ5.000 ceppi/ettaro

RESA PER ETTARO45-50 quintali

SISTEMA

DI ALLEVAMENTOGuyot

EPOCA DI RACCOLTAIII decade di settembre/I decade di ottobre

CONCIMI.....Letame naturale, sovescio

FITOFARMACIRame e zolfo

DISERBOMeccanico

IN CANTINA

LIEVITINon si ricorre a lieviti selezionati

FERMENTAZIONE

E MACERAZIONE.....20-25 giorni in vasche termocontrollate

AFFINAMENTO13-15 mesi in botte grande

FILTRAZIONENon si ricorre a filtrazione

BOTTIGLIE ANNUE.....6.600 circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con venature violacee, intenso e cupo. Il naso abbina alle note fruttate classiche del vitigno, singolari e accattivanti note balsamiche e mentolate. In bocca il vino è ampio, morbido, di grande godibilità e serbevolezza, potente ed elegante nello stesso tempo. Finale molto lungo e coerente, con precisi richiami retrolfattivi. Regge perfettamente il tempo, come si può apprezzare in versioni di oltre 10 anni. Temperatura di servizio suggerita: 15-16° C.

