

## Barbera d'Alba superiore "Bricco Gigi"

### Processo produttivo

Dopo la vendemmia manuale in cassetta, l'uva viene diraspa-pigiata e fatta fermentare "a cappello emerso" a temperatura controllata (28°C) con rimontaggi giornalieri; la macerazione dura per 15 - 20 giorni e, dopo la svinatura, vengono effettuati alcuni travasi per favorire l'illimpimento del vino. La fermentazione malolattica avviene ai primi di novembre ed ad inizio gennaio il vino viene travasato in botte dove si affinerà per circa 18 mesi prima di essere imbottigliato. La vendita avviene dopo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### Degustazione

Colore rosso granato intenso vivo con lievi riflessi violetti.

Olfatto netto ampio con note di rosa, mora, cioccolato e vaniglia.

Gusto pieno armonico caldo sapido con retrogusto gradevolmente persistente.

### Commento

Vino rosso importante e longevo che si abbina bene ai secondi piatti di carne o a formaggi freschi.



### AZIENDA AGRICOLA VIETTO

Cantina e uffici: Località Panerole, 16 - 12060 Novello (CN)

Tel/Fax +39 0173 731379 - E-mail: info@vietto.it

[www.vietto.it](http://www.vietto.it)