

AZIENDA AGRICOLA
E.PIRA & FIGLI

VIA VITTORIO VENETO, 1 - 12060 BAROLO (CN)

SCHEDA TECNICA BARBERA 2003

Provenienza uve: 50% uve provenienti da vigneti di proprietà siti in Barolo loc. Cannubi San Lorenzo e 50% da vigneti presi in affitto dai fratelli proprietari della cantina Borgogno

Varietà uve: Barbera 100%

Esposizione: sud sud ovest

Composizione del Terreno: Marne Calcarea Argillose di Origine Terziaria - Miocene.

Metodo di produzione: vinificazione nelle cantine site nel paese di Barolo con metod moderno: controllo automatico delle temperature e dei rimontaggi, affinamento in barriques di secondo passaggio per 18 mesi. Imbottigliato il 25/08/03; affinamento 8 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo evoluto e complesso con sentori animali e di marmellata di prugne. Sapore pieno e asciutto

Dati Analitici: Alcool 14.40 % Voi, Acidità Totale 7.80 g/l, Estratto Secco 31.78 g/l.

Trattasi di un Barbera superiore anche se non esplicitamente evidenziato in etichetta

