

Azienda Agricola  
**CC**  
Costa Catterina

Barbera d'Alba doc



### scheda tecnica

- Classificazione:** doc  
**Tipo di vino:** rosso  
**Prima annata di produzione:** 1985  
**Numero di bottiglie prodotte:** 13000  
**Comune di produzione:** Guarene  
**Uve:** 100% barbera  
**Anno di impianto:** 1997  
**Altimetria:** 250 m. slm  
**Tipologia del terreno:** calcareo  
**Resa per ettaro:** 70/80 q.li di uva per ettaro  
**Sistema di allevamento:** guyot  
**Densità di impianto:** n/d  
**Epoca di vendemmia:** ottobre  
**Vinificazione:** fermentazione per 15/20 giorni con follatura manuale e délastage. Il 70% in botti di acciaio e il 30% in botti di legno dove avviene fermentazione malolattica. Dopo un periodo di affinamento di 10 mesi viene assemblato all'acciaio e lasciato riposare per 2/3 mesi, successivamente imbottigliato. solo dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia viene messo in commercio.  
**Materiale vasche fermentazione:** acciaio e legno  
**Temperatura fermentazione:** fino a 20/22°  
**Epoca di imbottigliamento:** dopo 14 mesi dalla vendemmia  
**Durata della fermentazione:** 15/20 giorni  
**Gradazione alcolica:** 13  
**Acidità totale:** 6.00  
**pH:** n/d  
**Capacità di invecchiamento:** senza limite  
**Epoca di massimo godimento:** tra i 3 e 8 anni

### scheda organolettica

- colore:** rosso rubino intenso  
**naso:** profumi intensi di more, ciliegie e prugne  
**bocca:** pieno e fragrante con leggera percezione acidula che ben presto lascia spazio alla morbidezza e corposità del vino.

### abbinamenti

- Temperatura di servizio:** 16-18°  
**Abbinamento:** carni rosse e alla griglia.  
**Tipo di bicchiere consigliato:** n/d