BARBERA D'ALBA Superiore TRES

Denominazione di Origine Controllata

Denominazione in etichetta:
Barbera d'Alba Superiore Tres D.O.C.
Vitigni: Barbera 100%
Comune dei vigneti: Treiso
Età media delle piante:
20-30 anni
Esposizione del vigneto:
sud, sud-Ovest
Terreno:
calcareo tendente al sabbioso
Altitudine media della vigna:
350 metri
Resa per Ettaro: 40 Hl/ha
Metodi di Difesa: Diserbo naturale/Poltiglia bordolese -
Conversione biologica dal 2016
Bottiglie: 3.500

Vendemmia effettuata a mano in cassette il fine settembre, l'uva giunta in cantina è stata pressata delicatamente, la fermentazione avvenuta in serbatoi inox a temperatura controllata attraverso l'uso di lieviti indigeni. Dopo la svinatura il vino viene messo in botti di rovere di slavonia di 25 HL per 9 mesi dove avviene la fermentazione malolattica. Questo procedimento classico permette al vino il mantenimento della freschezza tipica della barbera dei suoi sentori fruttati ma allo stesso tempo dona una una piacevole fragranza speziata. Prodotto solamente in grandi annate.

ANNATA 2015:

Annata caratterizzata da abbondanti nevicate invernale e regolari pioggie primaverili. Luglio con temperature molto calde ha portato a una buona maturazione delle uve, vedemmiate nell'ultima decade di Settembre. Una annatadi grande equilibrio che trasmette ai vini una certa eleganza ma allo stesso stempo lunghezza degustativa.

DOC:
Barbera d'Alba Superiore Tres
Varietal: 100% Barbera
Place of the wineyards: Treiso
Age/size wineyards:
20-30 years
Exposure:
south, south-ovest
Soil type:
moderately loose-packed, limestonebased
Altitude: 350 meters
Yield per Ha: 40 Hl/ha -
Training system: Natural Mechanical/Bordeaux mixture -
Organic conversion from 2016
Bottles: 3.500

Grape harvest by hand in hampers at the end of september, the grape once arrive in wine cellar is pressed delicately, alcoholic fermentation starts with the use of indigineus yeast and in volves in temperature-controlled stainless steel tanks. After the wine is put for 6 months in great strokes of oak of slavonia where the fermentation malolactic happens. This classic process give to the wine the typical freshness and fruty perfumes of Barbera and at the same time a spicy fragrance taste. Produced only in great vintage.

VINTAGE 2015:

Vintage features from heavy winter snowfall and regular spring rains. July with very hot temperatures has led to a good ripening of the grapes, harvest in the last ten days of September. A great balance of years that transmits a certain elegance to the wines but at the same length during the tasting.

CASCINA ALBERTA
Cascina Alberta S.S.Agricola
Via Alba 5 - 12050 Treiso (Cuneo) - Italia
tel. +39 0173 638047 - cell. +39 335 280486
info@calberta.it - www.calberta.it