

CASCINA DEL SANTUARIO BRUNO SORIA



Barbera d'Alba DOC

Anche se la storia di questa uva non è particolarmente documentata, è tra i nostri più antichi vigneti. E' un vino fermo, che per quanto riguarda le analisi organolettiche si presenta di un colore rosso rubino molto intenso che tende a scurirsi con il tempo trascorso in bottiglia con riflessi violacei.

All'olfatto sono percepibili note di rosa e frutti di sottobosco.

In bocca risulta molto corposo data la gradazione alcolica, ma con finale gradevole e leggermente tannico, tipico di queste uve. The malolactic fermentation takes place shortly after racking, after which the wine will remain in storage until spring when it will be processed for bottling.

Dopo diraspa-pigiatura il mosto subisce una fermentazione alcolica a temperatura controllata ed una macerazione a cappello emerso con rimontaggi giornalieri di parecchi giorni, la svinatura avviene anche una settimana dopo la fine della fermentazione alcolica al fine di estrarre più sostanze possibili dalle bucce ottenendo così un prodotto più strutturato e longevo.

La fermentazione malolattica avviene poco dopo la svinatura dopo di che il vino rimarrà in stoccaggio fino alla primavera quando verrà lavorato per l'imbottigliamento.