



C  
L  
A  
U  
D  
I  
O  
A  
L  
A  
R  
I  
O

## **Barbera d'Alba D.O.C. "Valletta"**

### **Dati tecnici:**

**Area di produzione:** *Diano d'Alba (CN)*  
**Vitigno:** *Barbera 100%*  
**Età dei vigneti:** *60 anni*  
**Sistema di allevamento:** *Guyot*  
**Densità:** *4000-5000 ceppi a ettaro (Ha)*  
**Vendemmia:** *metà Ottobre*  
**Resa media di uva per ettaro (Ha):** *50 ql*  
**Vinificazione:** *in rosso con rotofermentatori termocondizionati*  
**Affinamento:** *20 mesi in barrique francesi (50% nuovo, 50% usato secondo passaggio)*

### **Dati analitici:**

**Gradazione alcolica:** *14.50 % vol.*  
**Zuccheri:** *2.50 g/l*  
**Acidità totale:** *5.90*  
**PH:** *3.35*

### **Caratteristiche organolettiche:**

**Colore:** *rosso granata intenso*  
**Profumo:** *caratteristico, con note di mora, prugna e confettura*  
**Sapore:** *morbido, accattivante e avvolgente*  
**Temperatura (°) di servizio:** *16-18°*

VALLETTA