

AMABILIN

BARBERA D'ALBA "AMABILIN"

Il tempo in cui Amabile era l'Amabilin di casa Drocco, torna presente in questa etichetta con un omaggio alle origini e alla famiglia. La schiettezza e l'intensità con cui si presenta, con la dolcezza che segue, rispecchiano il carattere dell'Amabilin che oggi lo produce, del territorio in cui è prodotto ed espressione sincera di un vitigno generoso.

CLASSIFICAZIONE

Barbera d'Alba Superiore DOC

UVE: 90% Barbera 10% Nebbiolo

ZONA DI ORIGINE

Vigneto sito nel cru Preda a Barolo
Esposizione sud ovest
Suolo: calcareo-argilloso Tortoniano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera, con potatura medio - corta a Guyot; la densità media di impianto è di 5.000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta a circa 1,0 kg per ceppo mediante un diradamento dei grappoli del 30%.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta a temperatura controllata, circa 32° C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 250 ore; il vino nuovo viene mantenuto in barriques dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

24 mesi in legno e 3 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice si presenta con un rosso granata intenso intenso, il naso è netto ampio etereo con note di rosa, vaniglia e spezie. In bocca colpisce l'equilibrio e l'armonia denso e voluminoso con finale molto persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati, piccanti.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18° C. Invecchia per 10/15 anni dalla data di vendemmia.

DATI ANALITICI

Alcool: 14,5%/vol.
Zuccheri residui: 3 g/l
Acidità totale: 6,2 g/l
Estratto secco netto: 30 g/l

