

# 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: 100% Barbera.

## ZONA DI ORIGINE

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

## 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

Per 12 mesi in legno.

## NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice si presenta con un viola cupo ed intenso, al naso emerge subito il caramello, la tostatura segue una grande quantità di spezie il palato è soggiogato da una ciliegia e frutti rossi in stramaturi in chiusura la cannella e la buccia degli agrumi.

## 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

