

# VIGNA PREDA

## BARBERA D'ALBA SUPERIORE "VIGNA PREDA"

Un vino intenso che sin dal primo assaggio rivela la sua natura: esser custode delle caratteristiche 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 30° C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 250 ore; parte del vino nuovo viene mantenuto in botti di rovere da 16hl il resto passa in barriques dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

## AFFINAMENTO

Per 12 mesi in legno.

## NOTE DEGUSTATIVE

Nel calice si presenta con un viola intenso, l'olfatto viene rapito da frutti dolci, fiori e confettura di susine sormontati da una elegante e delicata vaniglia, in bocca la bacca si fa notare in maniera intensa e cristallina nel finale emerge un'acidità vellutata.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Perfetto con piatti di carne rossa e formaggi stagionati.

## CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, e deve essere servita ad una temperatura di 18° C. Invecchia per 8/10 anni dalla data di vendemmia.

## DATI ANALITICI

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

