

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

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.

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 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

