



BOASSO FRANCO  
AZIENDA AGRICOLA



## Barbera d'Alba Superiore

**Vitigno:** Barbera

**Zona di produzione:** comune di Serralunga d'Alba

### I vigneti

**Superficie:** 7700 mq

**Età del vigneto:** 25 anni

**Sesto di impianto:** 0.80x2.60

**Nr ceppi per ha:** 4807

**Portainnesto:** SO4 - K5BB

**Suolo:** calcareo-argilloso siliceo

**Forma di allevamento:** spalliera con potatura a Guyot.

### L'uva

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** fine settembre, inizio ottobre.

**Resa massima:** 100 q/ha di uva.

**Resa massima in vino:** 70%

**Vinificazione:** Pigia-diraspatura soffice dell'uva, macerazione e fermentazione con le bucce per circa 8-10 giorni a temperatura controllata con follature manuali. Dopo la fermentazione malolattica, il prodotto passa in vasche d'acciaio e poi in botti di legno per un periodo di affinamento.

### Il vino

**Nr bottiglie:** 7200

**Affinamento:** 12 mesi di cui 4 in legno

### CARATTERISTICHE DEL VINO

**Grado alcolico (minimo):** 15.00% vol.

**Acidità totale (minima):** 4,5 g/L

**Estratto secco netto (minimo):** 23 g/l

### QUADRO ORGANOLETTICO:

**Temperatura di degustazione:** 18/20 gradi.

**Conservazione:** Il Barbera d'Alba superiore, può essere conservato per circa 5 anni ed oltre secondo le caratteristiche dell'annata;

**Abbinamento cibo/vino:** minestre e zuppe saporite, carni bianche e volatili in umidi aromatici, carni rosse grigliate, formaggi di media stagionatura.



#### LIMITI LEGALI

**Pb:** max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Metanolo:** max 0,25 mL/100 mL alcool art. 10-11 L.82 20/02/2006 **SO<sub>2</sub>:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09 **Ocratossina A:** max 2 µg/L Reg. CE 123/2005