

Ressia

BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA CANOVA" GREEN



 **Denominazione** Barbera d'Alba DOC "Vigna Canova"

 **Vitigno** Barbera

 **Vigneto**
Comune: Neive
Sottozona: Canova
Estensione: 0,28 ha
Resa/ha: 40/50 quintali
Età: 1952

Caratteristiche
Altitudine: 380 metri s.l.m.
Esposizione: sud
Densità: 4400 viti/ha
Allevamento: Guyot

 **Epoca di vendemmia** Prime settimane di ottobre, a seconda del grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

 **Metodo di raccolta** A mano in cassette forate, al fine di permettere una buona aerazione dell'uva. Tali cassette vengono trasportate in cantina per essere pigia-diraspate entro il giorno successivo.

 **Vinificazione ed affinamento** Dopo una pigiatura soffice di uve barbera si procede alla fermentazione alcolica, di tipo classico in vasche di acciaio ad una temperatura di 26°-28°C. Tramite 4 rimontaggi giornalieri si consente una macerazione di 8-10 giorni, a seguito della quale il mosto viene sottoposto ad un periodo di tre mesi di bâtonnage per ottenere una grande estrazione di profumi di grande freschezza e complessità, mannoproteine, ed eleganza. Inoltre, durante questa fase viene svolta la fermentazione malolattica il vino prosegue il suo affinamento con una decantazione in vasca termocondizionata a 3° per ottenere un illimpidimento naturale di 30 giorni, conclude l'affinamento in vasche di acciaio.

Note degustative

Colore: rubino con riflessi violacei
Profumo: bouquet complesso e ricco con sfumature di more di rovo, coriandolo, rosa, con tocchi iodati e speziati.
Gusto: rispetta i tipici sentori del suo vitigno con buona acidità, grande equilibrio, con una componente tannico-sapida suadente e persistente.
Abbinamenti gastronomici: carni bianche, carni rosse di media struttura, antipasti complessi, primi con sughi ricchi e corposi.
Temperatura di servizio: 18°C
Titolo alcolometrico: 14%
Estratto secco: 32 g/l
Acidità totale: 6,6 g/l
Produzione annua: 5.000 bottiglie
Non contiene solfiti aggiunti ed è adatto a celiaci, vegani, vegetariani

Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com

Ressia

BARBERA D'ALBA DOC "VIGNA CANOVA" GREEN



 **Appellation** Barbera d'Alba DOC "Vigna Canova"

 **Variety** Barbera

 **Vineyard**
Township: Neive
Subzone: Canova
Area: 0.28 hectare
Yield/ha: 4-5 tonnes
Age: 1952

Features:
Altitude: 380 metres above sea level
South-facing
Density: 4400 plants/hectare
Guyot-pruned

 **Harvest period** Beginning of October, depending on phenolic ripeness and weather.

 **Harvest method** By hand, in perforated crates to maximise ventilation of grapes. The crates are then transported to the cellar to be crushed and destemmed by the next day.

 **Vinification and ageing** Following a gentle pressing of Barbera grapes, classic alcoholic fermentation takes place in stainless steel tanks at between 26°-28°C. Four pumpovers take place daily over a maceration period of 8-10 days, after which the must undergoes lees stirring for three months to extract fresh and complex perfumes, mannoproteins and elegance. Malolactic fermentation also takes place during this period. Ageing begins with decanting into tanks at a temperature-controlled 3°C; the wine is naturally clarified over 30 days.

 **Tasting notes**
Colour: ruby red with violet highlights.
Nose: rich, complex bouquet nuanced with blackberry, coriander, rose with notes of iodine and spice.
Palate: characteristic Barbera flavours; crisp and balanced, with persuasive, lingering tannins and mineral accents.
Food pairings: poultry and pork, medium-structured red meats, complex antipasti and first courses with rich and filling sauces.
Serving temperature: 18°C
Alcohol by volume: 14%
Dry extract: 32 g/l
Total acidity: 6.6 g/l
Annual production: 5,000 bottles.

No added sulfites; suitable for vegetarians, vegans and persons suffering from celiac disease.

Azienda Agricola Rattia di Rattia Fabrizio

Via Canova 28 | 12058 Neive (CN) | tel. +39 0173 677305 | fax +39 0173 062192 | cell. +39 333 6900131
info@rattia.com | www.rattia.com