

# BARBERA D'ALBA "LA MASCHERA"

## Vino:

*Barbera d'Alba D.O.C.*

**Uve:** *100 % Barbera*

**Zona di Produzione:**  
*Santa Vittoria d'Alba*

**Enologo:** *Luca Abrate*



## Terreno:

*Equilibrato di medio impasto,  
con elevata frazione sabbiosa (40%),  
giacitura di media collina.*

## Vigneto:

*Età: 50 anni*

**Forma di allevamento:** *controspalliera*

**Altezza uva dal terreno:** *80 cm.*

**Potatura:** *Guyot*

**Altezza sul livello del mare:**

*250-300 m*

## Vinificazione:

*Uva vendemmiata a mano,  
pigiadiraspatura,  
fermentazione a temperatura  
controllata per 10/12 giorni  
e successivo affinamento per  
6 mesi in grandi botti di rovere.*

## Maturazione:

*3 mesi in bottiglia*

## Giudizio organolettico:

*Colore rosso rubino  
con tendenza al rosso granato  
dopo l'invecchiamento.  
Profumo vinoso intenso,  
caratteristico, delicato  
che ricorda il lampone  
e la viola che si accentua  
e si perfeziona  
con l'invecchiamento.  
Sapore asciutto, di buon corpo,  
di acidità abbastanza spiccata,  
leggermente tannico.  
Con adeguato invecchiamento  
gusto pieno ed armonico.*

## Temperatura di degustazione:

*16-18° C*