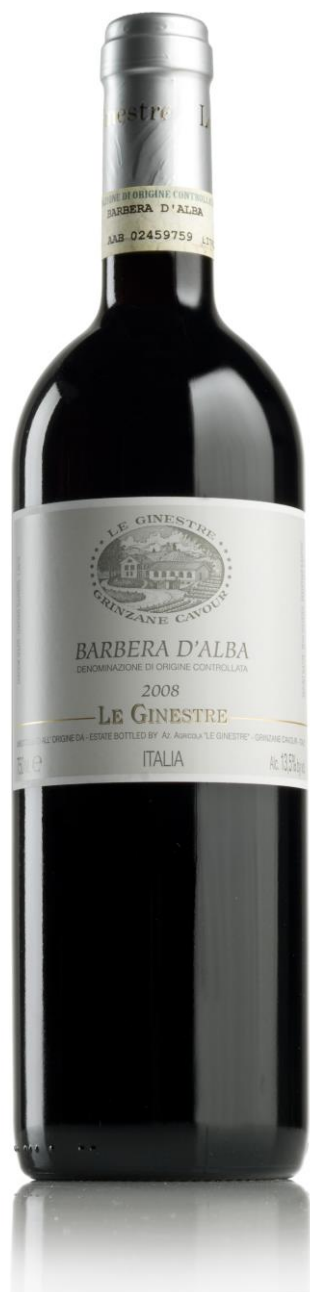




LE GINESTRE

Barbera d'Alba

Zona di produzione : il vigneto si trova nel comune di Monforte d'Alba con esposizione sud- sud ovest allevato a contropalliera con potatura a "guyot", l'esposizione particolarmente soleggiata ed il terreno marnoso e ben drenato fanno sì che da questo vigneto le uve barbera diano il meglio di sé
Anno d'impianto : 1982



Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, prolungamento della macerazione di 10 - 15 giorni oltre la fermentazione alcolica, dopo la svinatura e i primi travasi avviene la fermentazione malolattica e successivamente l'affinamento in legno di rovere per un anno; l'affinamento in bottiglia di qualche mese predisporrà il vino alla vendita.

Analisi sensoriale : colore rosso granato vivo e molto intenso con lievi riflessi violacei; olfatto netto ampio ed intenso con note cioccolato, cacao, rosa e

tabacco dolce ; gusto pieno armonico molto equilibrato con finale persistente e speziato.