



Barbera d'Alba Doc Le Ginestre

ZONA DI PRODUZIONE: il vigneto si trova nel comune di Monforte d'Alba con esposizione sud- sud ovest allevato a controspalliera 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.



Azienda Agricola Le Ginestre

Strada Grinzane, 15

12050 Grinzane Cavour

Tel. +39.0173.262910

info@leginestre.com - www.leginestre.com