

# P I N S O G L I O

## BARBERA D'ALBA DOC GIACONI



LOCALITE : Canale

CEPAGE(S): 100% Barbera

CARACTERISTIQUES DU TERROIR : Sables d'origine marine et marnes

ALTITUDE: 240 m.

RENDEMENT MOYEN PAR HECTARE: 9000kg  
(environ 60 hl/Ha)

### VINIFICATION ET ELEVAGE

Durant le mois de juillet, il est procédé à une légère vendange en vert pour éliminer les grappes moins qualitatives. Les raisins sont ensuite récoltés en octobre. La vendange est égrappée et foulée puis mise en fermentation dans des cuves en ciment vitrifié. Ces cuves aux parois épaisses permettent d'éviter les variations thermiques et sont garantes d'un processus de fermentation alcoolique naturel. C'est aujourd'hui la seule cuvée du domaine qui est encore vinifiée de cette manière traditionnelle. Par la suite est transféré en cuve inox pour se clarifier avant mise en bouteilles

### PROFIL ORGANOLEPTIQUE

C'est un vin de couleur rouge rubis brillant au bouquet de fruits rouges bien mûrs. La bouche se montre fraîche et délicatement structurée grâce à des tanins doux et la belle acidité fruitée typique du cépage.

### ACCOMPAGNEMENT

C'est un vin de repas idéal qui s'adapte à beaucoup de plats. Il est délicieux avec les soupes et préparations de légumes, le risotto et le rôti de veau et recommandé également avec les plats de viande bouillie et les fromages de saison bien affinés.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

17-18 °C