



# Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**SUPERIORE**

*Aimasso*

## UVA

**Vitigno Barbera:** 100%

**Resa:** 80/90 q/ha

**Resa in vino:** 70%

**Titolo alcolometrico**

**totale minimo naturale:** 11% vol (12% vol "superiore").

## CARATTERISTICHE DEL VINO

**Colore:** colore rosso rubino con tendenza al granato

**Odore:** profumo vinoso, intenso ma delicato, esaltato dal legno.

**Sapore:** asciutto, di corpo, amarognolo, che invecchiando si ingentilisce, acquistando gusto pieno e armonico

**Titolo alcolometrico totale:** 13 % vol

per la menzione "superiore" 12,5%

**Acidità locale minima:** 6 g/l

**Estratto secco netto minimo:** 27 g/l

**Vinificazione:** nella zona di produzione. Possibilità di vinificazione fuori della zona di produzione su autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

**Disposizioni particolari per l'arricchimento:** non previste.

**Invecchiamento obbligatorio:** un anno, a decorrere dal 1° gennaio successivo alla vendemmia, per la menzione "superiore".

**Indicazioni toponomastiche aggiuntive:** frazioni, aree, località.

**Indicazioni dell'annata in etichetta:** facoltativa

**Province interessate:** Cuneo.

**Note:** le bottiglie in cui viene condizionato devono essere di forma bordolese, borgogna o similari. In questo caso bordolese conica.

**DISPONIBILITA' :** anno 2014, 13 % Vol

FRATELLI



AIMASSO

Azienda Agricola Fratelli Aimasso  
di Aimasso Luca

Via provinciale Montelupo, 24 - 12055 DIANO D'ALBA - ITALY - Tel. +39 0173 69424  
info@aimasso.com [www.aimasso.com](http://www.aimasso.com)