



## Barbera d'Alba D.O.C. "Valetta"

### Vinmarken

Druen:	100 % Barbera.
Kommune:	Diano d'Alba
Marken:	Valetta marken er 60 år gammel - 4500 vinstokke/ha.
Udbytte:	5000 kg/ha
Vinpleje:	Traditionelt og manuelt.
Dyrkning	Guyot
Høst:	Midt oktober - håndplukkes.

### Kældereren

Vinificering:	Efter en nænsom håndtering fra marken til vingården blødpreses druerne straks, når de ankommer. Fermenteringen fortsætter i ca. 10 dage for at opnå en fuldstændig ekstraktion af kraft fra druerne. Den relativt taninfattige barberadrue lagres både på helt nye og på brugte egefade for at opnå den perfekt balance mellem frugten og syren.
Lagring:	20 måneder i franske ege barriques (225 l.) - 50% af lagringstiden i nye og 50% af lagringstiden i anden gangs barriques.

### Vinen

Farve:	Flot, mørk og intens granatrød farve, hvor tiden på egefadene ikke fornægter sig.
Duft:	En ren og flot duft med en kompleks blanding af aromaer af brombær, blomme og marmelade.
Smag:	Mørk vin med et krydret udtryk. Brombær, kirsebær, krydderier og vanilje. En dejlig fadpræget vin i stilen

