

# CARLO CASETTA

Viticolture in Montà



Denominazione	Barbera d'Alba DOC - <i>NID</i>
Vitigno	Barbera
Annata	2019
Gradazione alcolica	14% vol.
Acidità totale	5,9 g/L
Estratto non riduttore	27,1 g/l
Vinificazione	La raccolta è tradizionale con diraspatura e macerazione di 10-12 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene in acciaio
Affinamento	L'affinamento avviene in barriques, dopodiché il vino riposa in bottiglia per alcuni mesi prima dell'immissione in commercio
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi porpora
Profumo	In entrata spiccano piacevoli aromi fruttati e che richiamano i frutti di bosco (mora, cassis) e prugna. L'affinamento regala note caratteristiche di cacao e leggera tostatura.
Gusto	In bocca si avverte una buona dolcezza, accompagnata da una nota acida gentile e armonica, tipica della Barbera. Si distinguono gli aromi percepiti al naso. Il tannino è chiaramente percepibile, ma delicato e gradevole Sul finale, la sua nota leggermente asciutta e sapida smorza la dolcezza avvertita in entrata e richiama la fava di cacao e il cioccolato fondente
Abbinamenti	Ideale per primi piatti della tradizione, carni al forno e stufate, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16 - 18° C