

## **BALIN – LANGHE BARBERA DOC**

*“Il sognatore errabondo”*

*Vino dal colore rubino tendente al granato, complesso e persistente, elevato in barrique. Le uve provengono da coltivazione biologica certificata.*

**Vitigno:** Barbera 100%

**Denominazione:** DOC

**Tipo di vino:** rosso, secco e fermo

**Area di produzione:** Dogliani

**Resa media annuale:** Kg 8.000 di uva per Ha.

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte a fine settembre inizio ottobre e fermentano per 12 e 15 giorni prima di essere svinate. Poco tempo dopo il vino viene trasferito nelle barrique e viene poi invecchiato per un periodo di 12 mesi, successivamente assemblato e imbottigliato, dopo l'imbottigliamento viene messo a riposare per alcuni mesi prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche:** Rivela sentori dolci e maturi di confettura e prugna essiccata, ma anche di legno, tabacco, noce moscata. Al gusto, Caldo, elegante, giustamente tannico.

**Abbinamenti:** Da abbinare a carni rosse, arrostiti, verdure grigliate e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18-20 C

**Contenuto alcolico:** GR. 14,5% ( secondo le annate)

**Acidità totale:** 5.0 gr./L ( secondo le annate)

**Residuo zuccherino:** 1 gr./L ( secondo le annate)

**JAMES SUCKLING.COM**   
SCORE – 90 POINTS

