



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



i Quattro Conigli Bianchi BARBERA D'ALBA D.O.C.

Ottenuta da uve prodotte in quantità limitata in un unico vigneto

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): fine settembre, inizio ottobre.

Comune dei vigneti: CANALE

Terreno: Il suolo è di origine antichissima, caratterizzato dalle 'Rocche' di tipo sabbioso, friabile, color ocra. Le marne astiane – del periodo pliocene medio - che caratterizzano i pendii mediani e superiori di questo territorio, costituiscono un eccellente ambiente per la produzione di vini austeri, ma di particolare finezza ed eleganza con note floreali e fruttate.

Densità d'impianto: 4445 VITI / Ha

Età media delle viti: 20-30 anni

Resa per pianta: 2 Kg

Esposizione dei vigneti: sud - ovest

Varietà: BARBERA

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Macerazione: 5 - 6 giorni

Affinamento: 18 mesi in botti di rovere da Hl. 55

Gradazione: 14,00 % Vol

Colore: rosso rubino carico con riflessi porpora

Bouquet: fresco e fragrante, fruttato quando è giovane, con l'invecchiamento vengono esaltati i sentori di prugne e frutti di bosco

Palato: asciutto, pieno, di buona struttura

Accostamenti: pasta, carne rossa, grigliate a base di carne, formaggi.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 16-20°C