



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 ocre. 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