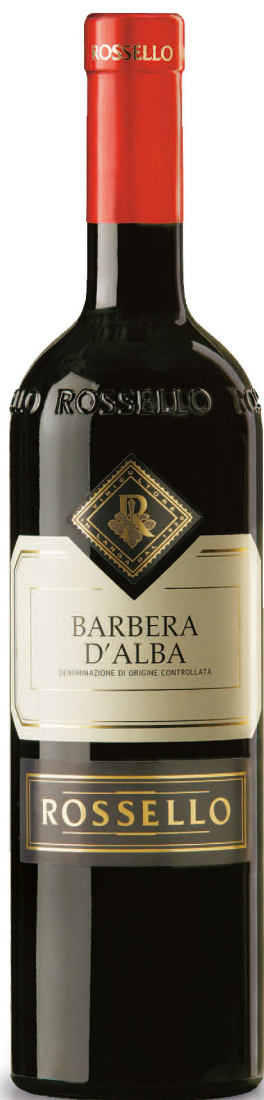




**ROSSELLO**

casa vinicola dal 1920

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



**Nome:** Barbera d'Alba D.O.C.

**Regione:** Piemonte

**Vitigni:** Barbera d'Alba

**Annata:** 2013

**Vigneti:** contropalliera con forma di potatura guyot

**Altitudine:** 400 metri s.l.m.

**Clima:** 2800 ore somme termiche

**Tipologia terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Età vigneti:** 25 anni

**Densità di impianto:** 2,40 m x 0,90 m

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Vendemmia:** prima quindicina di ottobre

**Vinificazione:** pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi e follature

**Affinamento:** 6 mesi in legno

**Gradazione alcolica:** 14 %

***Caratteristiche organolettiche***

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** fruttato e caratteristico

**Sapore:** asciutto, sapido, armonico

**Capacità bottiglia:** 0,75 L

---

**Rosello Cav. Bernardino**

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - [info@rossellovini.it](mailto:info@rossellovini.it)