



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Barbera d'Alba D.O.C.

"Vigna Veja"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Dal dialetto Piemontese Vigna vecchia.

VITIGNO: Barbera 100%

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale compresa tra la terza decade di Settembre e la prima di Ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: Il mosto ottenuto dalla pigiatura e diraspatura dell'uva fermenta a temperatura controllata di 26°C e con una macerazione da 6 a 9 giorni. Dopo la svinatura, non del tutto terminato il processo di fermentazione, il vino prosegue la sua maturazione in barriques di Allier da 225 litri dove riposa per lunghi mesi, in base all'annata ed alle caratteristiche strutturali del vino. Si procede quindi con il travaso in vasche di acciaio inox dove il vino riposa per alcuni mesi e dopo viene finalmente imbottigliato. Nella bottiglia affina tutti i suoi caratteri prima di iniziare la commercializzazione

COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature di prugna

AROMA: Ampio ed avvolgente con sentori fruttati che si uniscono a quelli di vaniglia e di legno nobile

SAPORE: Caldo, pieno, corposo e speziato

TEMPERATURA: Ideale berlo a 18°C. Aiutatelo a sviluppare profumi e aromi, versandolo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteare e gustatene finalmente tutte le sue qualità

ALCOOL: 13,5% / 14%

