



Bricco Serra ALBA

PRIMA ANNATA: 2008

ALBA è una denominazione poco conosciuta, nata dal connubio dei due grandi rossi della nostra zona, Barbera e Nebbiolo.

Il risultato è un vino strutturato e da lungo invecchiamento, al naso intenso e fruttato grazie al barbera, al gusto persistente e il tannino morbido grazie al nebbiolo.

VITIGNO: Nebbiolo 70%, Barbera 30%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla)

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: 310 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 40 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: 6-8 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature; temperatura controllata regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 24 mesi in tonneaux da 500 L; 9 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 2.000

ABBINAMENTI: piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati

Formati: 0.75 L – 1.5 L



Famiglia Flavio Marchisio