



## 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, arrosti, selvaggina e formaggi stagionati

**Formati:** 0.75 L – 1.5 L



*Famiglia Flavio Marchisio*