



GRIMALDI

BARBERA D'ALBA DOC  
SUPERIORE  
"Vecchia Groppone"



<b>Vitigno</b>	barbera 100%
<b>Zona di produzione</b>	vigneti nel comune di Diano d'Alba
<b>Superficie</b>	1 ettari
<b>Altitudine</b>	250 – 350 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud - Ovest
<b>Terreno</b>	marne biancastre - calcaree – argillose
<b>Tipo di coltura</b>	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
<b>Anno d'impianto</b>	1958 - 1968
<b>Periodo di raccolta</b>	prima settimana di ottobre
<b>Vinificazione</b>	in vinificatori a macerazione per circa 6-8 giorni con controllo della temperatura; invecchiato in barrique da 225 litri di Rovere francese per almeno 1 anno e affinamento in bottiglia.
<b>Produzione</b>	9.000 bottiglie
<b>Colore</b>	rosso rubino con riflessi violacei
<b>Profumo</b>	intenso e vinoso con sentori di confettura e note speziate
<b>Sapore</b>	secco e di grande struttura, armonico e vellutato leggermente vanigliato con note finali di cuoio
<b>Temp. di degustazione</b>	16 – 18 °C
<b>Abbinamenti</b>	arrosti, formaggi piccanti, carne cruda, bolliti e selvaggina