

BARBERA D'ALBA DOC

"SILENZIO"

Stefano Farina

Affinato per lungo tempo in caratelli di rovere francese delle varianti Allier e Vosges, questo Barbera trasmette tutte le emozioni tipiche dei più pregiati vini del Piemonte. Aromaticamente sentori di frutta nera e rossa si fondono con note di fini speziature di vaniglia. Al palato la tannicità si integra al volume e alla morbidezza.

VITIGNO 100% Barbera coltivato nel comune di Diano d'Alba, in provincia di Cuneo.

TERRENO Argilloso e ricco di ferro.

VENDEMMIA Prima decade di Ottobre.

RESA PER ETTARO 7 tonnellate di uva pari a 50 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO 4/6 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in botti di rovere francese, affinamento in bottiglia prima della vendita.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE tra i 18° e 20° C

ABBINAMENTI Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

This superb wine is the typical Barbera which however undergoes a lengthy ageing in French oak casks (Allier and Vosges) and reflects the tradition of the aristocratic Piedmont wines. It is a strong, generous and full bodied wine. Hints of black and red fruits, with notes of vanilla. On the palate the tannins integrate volume and softness.

VINE VARIETY 100% Barbera grown in the town of Diano d'Alba in the province of Cuneo.

SOIL Clayey and rich in iron.

HARVEST First ten days of October

YIELD PER HECTARE 7 tons of grapes equal 50 Hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING 4/6 months in stainless vats; 12 months in French oak barriques, 4 months in bottle before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18-20 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Red meats, game and strong cheeses.

For best results open bottle one hour before drinking.

