



## BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

### COLBERTINA

#### ZONA DI PRODUZIONE

Colbertina è ottenuta da uve dei vigneti della Tenuta L'Illuminata sita in La Morra (CN), posti ad un'altitudine media di 250 metri s.l.m. con esposizione sud-ovest ed adagiati su un terreno sedimentario di origine miocenica; calcareo franco-sabbioso.

#### VITIGNO

Barbera d'Alba 100%.

#### PRODUZIONE PER ETTARO

In media 7.000 kg di uva.

#### RESA DELL'UVA IN VINO

Circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

#### VENDEMMIA

La vendemmia avviene a piena maturazione nella prima decade di ottobre con raccolta a mano in ceste da 20 kg. Le uve, selezionate nel vigneto, vengono poi portate in cantina per essere vinificate.

#### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in vasi vinari di acciaio inox a temperatura controllata, favorendo il prolungato contatto delle bucce con il mosto. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento è di 12-16 mesi in carati di rovere francese, 50% nuovi e 50% di un anno, e di 6-9 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE SENSORIALI

Ha un colore rosso rubino di buona intensità con riflessi violacei, un olfatto ampio e complesso con note floreali che ricordano la rosa e piacevoli sentori di cioccolato e vaniglia; in bocca si presenta pieno, armonico e con un retrogusto persistente e gradevole.

#### ORIGINE DEL NOME

Colbertina: il nome è l'interpretazione fantasiosa del cognome della Marchesa Giulia Colbèrt che, nel XIX secolo, fu una grande intenditrice e propugnatrice dei vini delle Langhe.