

R A I M O N D A

BARBERA D'ALBA
DOCG



Barbera



Langa albese



Terreni ricchi di marne
argillose, compatte, miste a
marne calcaree



Media e alta
collina



Sud, sud-ovest



Sistema: guyot
4.200 ceppi/ha



Fine settembre,
inizio ottobre



13,5% vol



15-16 °C



0,375 - 0,75 L

SCHEDA TECNICA

Vinificazione: l'uva diraspata e pigiata viene avviata in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione che avviene seguendo il metodo tradizionale, cappello galleggiante con rimontaggi. La fermentazione a contatto con le bucce dura 7-8 giorni a una temperatura media di 28-30°C. Al termine della fermentazione il vino nuovo viene stoccato in serbatoi di cemento, dove effettua la fermentazione malolattica entro il mese di novembre.

Affinamento: nel mese di gennaio il vino viene trasferito nel legno per la necessaria maturazione. L'affinamento avviene in parte in

botti di grande capacità di rovere francese e di Slavonia e in parte in piccoli fusti (da 225 e 300 litri) di rovere francese per circa un anno. Segue l'assemblaggio delle due parti e l'imbottigliamento.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Il colore rosso rubino intenso, da giovane, tende al rosso granato con l'invecchiamento. Il profumo è assai intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso, con leggeri e piacevoli sentori di legno, spezie e vaniglia. Il sapore è ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato. Già buono dopo due anni dalla vendemmia, si avvantaggia

ancora di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, a completarne carattere e personalità.

ABBINAMENTI

È un vino che merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.



RAIMONDA

BARBERA D'ALBA
DOCG



Barbera



Langa albese



Soil packed with compact
clayey marl mixed
with calcareous mar



Medium hills



South, south-west



System: guyot
4.200 plants/ha



End of September,
beginning of October



13,5 % vol



15-16 °C



0,375 - 0,75 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation takes place in stainless steel tanks adopting the traditional method, such as floating cap with pump-over. After 7-8 days on the skins at a temperature of 28-30 °C, followed by a rapid malolactic fermentation within the months of november.

Ageing: at the end of the wine-making process, in january, the wine is transferred into wood for the maturation; part of the wine is aged in large French and Slavonian oak casks, while the remaining is

stored in small barrels (225 and 300 litres) made of medium-toasted French and American oak for about a year. The two parts are then blended prior to bottling.

TASTING NOTES

The colour is deep ruby-red when young, it tends to garnet-red on ageing. It has a rather intense, characteristic nose which is flowery and fruity at the same time, with nice light overtones of wood, spices and vanilla. The flavour is full, persistent, nicely dry and velvety. The wine is already perfect to drink

two years after the vintage. Its character and personality will be completed by a further period of ageing in the bottle.

PAIRINGS

This is a wine which deserves to be served with main course dishes. Excellent with full-flavour dishes, meats and cheeses.

