



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## PIEMONTE BARBERA D.O.C. *Icaro*



### VITIGNO

Barbera

### ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dall'ampia regione piemontese, nota per l'estensione del vitigno autoctono Barbera. La resa per ettaro è di circa 80 ettolitri.

### VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura a seconda dell'annata da 5 a 8 giorni. La fermentazione malolattica avviene subito dopo quella alcolica.

### AFFINAMENTO

Vino giovane e fresco, è imbottigliato nei primi mesi dell'anno successivo alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino brillante. Al naso presenta sentori fruttati. In bocca è vinoso e morbido. La sua freschezza ed il suo equilibrio gusto olfattivo lo rendono vino facile e piacevole.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12-13% Vol. a seconda dell'annata.