



M O R R A

BARBERA D'ALBA doc

A metà degli anni Novanta, consapevoli delle straordinarie potenzialità del nostro terroir, decidemmo di dare vita a un ambizioso progetto di valorizzazione della Barbera d'Alba locale. Nacque in questo modo un vino che in breve tempo seppe accattivarsi l'affetto di un pubblico sempre più vasto. Morra omaggia questa tipologia riservandole la vigna di proprietà più vecchia, dalla quale si ottengono frutti sani e vigorosi che un'attenta vinificazione a cappello sommerso trasforma in un rosso corposo e morbido, al quale l'affinamento in legno piccolo conferisce note intriganti di spezie e sottobosco. Pur in linea con una tradizione che ne pretende l'immediatezza, questa Barbera d'Alba si presta a un invecchiamento importante e rivelatore di tutte le qualità del vitigno.

Vitigno:

Barbera.

Produzione:

60/65 q. di uva per ettaro.

Vinificazione:

diraspapigiatura soffice, fermentazione e macerazione medio-lunga (10-12 giorni) con delèstage.

Affinamento:

15-18 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio:

17-18° C.

Note:

vino prodotto esclusivamente nelle migliori annate. Si mantiene e migliora nel tempo per 13-15 anni circa se ben conservato.



Azienda Agricola Stefanino Morra

Via Castagnito, 50 - 12050 - Castellinaldo (CN)

Tel. e Fax: +39 0173 213489 - Email: stefanino@morravini.it - Web: www.morravini.it - P.IVA: 02002070049