Frel

STORIE DI FAMIGLIA

BARBERA d'ALBA DOC SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata

Serie limitata di poche centinaia di bottiglie.
La prima di sempre del progetto Frel.

Vinificazione di una selezione di **barbera d'Alba superiore della vigna Cappella Oriolo sita a Montelupo Albese, coltivata in biologico** dalla data di primo impianto (2007). Solo una **selezione dei migliori grappoli da alcune micro parcelle del vigneto** sono state vinificate.
Il vigneto è posto a fianco della storica e plurifotografata Cappella dell'Oriolo, in un anfiteatro naturale che guarda da un lato al capoluogo di Montelupo Albese e dell'altro al meraviglioso scenario sul castello di Serralunga, con il Monviso che capeggia sulla cornice Alpina. Il **terreno è argilloso, ricco di marne calcaree** che, oltre ad esaltare le caratteristiche di tipicità del vitigno, dona **struttura e complessità** tipica dei vini piemontesi.

Il risultato è un **vino elegante e di carattere**.

UVA: 100% Barbera
COMUNE: Montelupo Albese
ALTITUDINE: 460 m
ESPOSIZIONE: Sud-Est
GEOLOGIA: alternanza di arenarie e marne siltoso-argillose (Formazione di Lequio, Serravalliano).
IN VIGNA: agricoltura Biologica dalla data di impianto (2007), guyot classico, metodo di potatura Simonit&Sirch.
VENDEMMIA: manuale, 19/09/2021.
IN CANTINA: macerazione pre-fermentativa a freddo per 7 giorni, fermentazione con le bucce per 10 giorni, follature manuali, macerazione post-fermentativa per 5 giorni.
LIEVITI: indigeni.
INVECCHIAMENTO: barriques di rovere per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino con riflessi violacei, profumi di frutti rossi maturi, sottobosco e terra con richiami al mondo floreale e speziato.
ABBINAMENTI: vitello tonnato, salami, primi con sughi di carne, formaggi stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.
CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l.



www.frelstoriedifamiglia.it