



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BARBERA D'ALBA D.O.C. *Tardòc*

La Barbera è il vitigno autoctono da sempre presente nelle Langhe. Con **Tardòc** la famiglia Lanzavecchia ha giocato con la tradizione, creando un vino espressione della gioventù e della spensieratezza. Così il suo nome Tardòc, che in piemontese significa "sciocco" ma anche "brillo", ci rimanda a quei momenti goliardici di festa ed ebbrezza in cui la fantasia si sovrappone alla realtà. Vino fresco e fruttato, ha nell'armonia la sua caratteristica predominante.



VITIGNO Barbera

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. Il sistema di allevamento è il Guyot e la resa per ettaro è di circa 60 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 7 a 10 giorni. Questo metodo consente di ottenere un vino ricco in profumi. La fermentazione malolattica avviene subito la svinatura.

AFFINAMENTO

Un brevissimo affinamento in legno consente alle note fruttate di integrarsi con la sostenuta acidità ed il tannino dolce, creando un vino fresco che è già pronto nella primavera successiva alla vendemmia. Per le sue caratteristiche esprime il meglio del suo potenziale nei primi 3 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino con riflessi porpora. Al naso presenta spiccati sentori di frutti rossi, di bosco e confettura. In bocca è fresco e gradevole, grazie anche all'equilibrata acidità tipica del vitigno.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate, dagli antipasti a primi piatti saporiti e secondi non troppo impegnativi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5-13.5% Vol., a seconda dell'annata.