



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 Tardoc, 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.