



## BARBERA D'ALBA DOC 2016 Superiore

**Vitigno:** 100% Barbera

**Zona di produzione:** vari Comuni delle Langhe

**Suolo:** argilloso-calcareo

**Coltivazione del vigneto:** contropalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** 100% manuale

**Epoca di vendemmia:** prima metà di ottobre

**Resa massima:** 100 q/ha di uva

**Vinificazione:** diraspigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 5/6 giorni a temperatura controllata (26-28°C)

**Fermentazione malolattica:** completa

**Affinamento:** 4 mesi in tonneaux di rovere francese seguiti da 8/10 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature violacee

**Al naso:** note fruttate (mora, ciliegia) e speziate

**Al palato:** pieno e corposo, di piacevole bevibilità

**Grado alcolico:** 14% vol.

**Temperatura di degustazione:** 18/20 gradi

**Conservazione:** vino adatto ad un medio invecchiamento in bottiglia (3-5 anni)

**Abbinamento cibo/vino:** primi piatti complessi, cacciagione e carni alla griglia, salumi e formaggi saporiti di media stagionatura