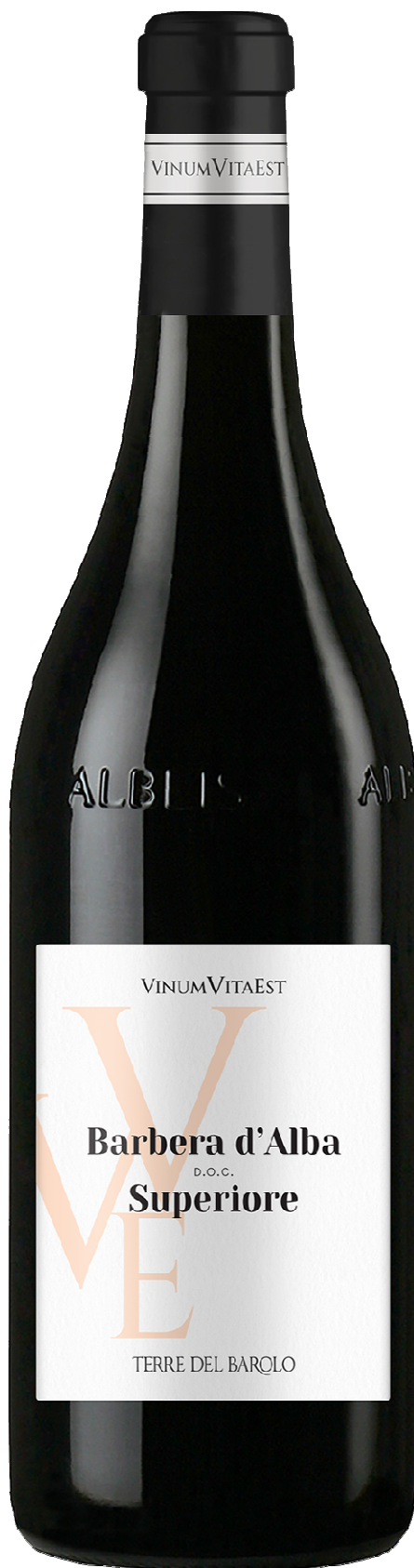




BARBERA D'ALBA DOC Superiore

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 tonneau 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: 14,5% 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.