



BARBERA D'ALBA DOC BIOLOGICO

Vitigno: 100% Barbera – uve provenienti da viticoltura biologica

Zona di produzione: La Morra, Roddi e Verduno

Suolo: argilloso-calcareo

Coltivazione del vigneto: contropalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: fine settembre

Resa massima: 100 q/ha di uva

Vinificazione: diraspapigiatura, fermentazione alcolica e

macerazione di 6/8 giorni a temperatura controllata (26-28°C)

Fermentazione malolattica: completa

Affinamento: 3/4 mesi in cemento prima dell'imbottigliamento

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee

Al naso: note fruttate (mora, ciliegia)

Al palato: pieno e dalla piacevole acidità, esprime ottima bevibilità

Grado alcolico: 14% vol.

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi

Conservazione: vino da bere giovane, nell'arco di un paio d'anni

Abbinamento cibo/vino: primi piatti, zuppe saporite e bollito misto, salumi, formaggi morbidi e poco stagionati