

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.

VITIGNO

Barbera 100%

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 d'uve d'alta qualità. Durante la vendemmia l'uva è selezionata la menzione Superiore.

RESA PER ETTARO

60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata. La macerazione dura circa 20 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino. Il bouquet è ricco in sentori di frutti di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. In bocca è caldo, vellutato e pieno, grazie anche all'affinamento, che gli conferisce una leggera nota boisée.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Primi piatti con sughi importanti, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % Vol.

