

BARBERA D'ALBA 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 di uve di alta qualità e pregio.

RESA PER ETTARO

60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata e pigiata in modo soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 20°C. La macerazione dura circa 10 giorni.

AFFINAMENTO

Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

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 ai secondi non troppo impegnativi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13 % Vol.

