

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Vitigni utilizzati:	Barbera 100 %
Resa media:	60 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	12,50 % vol.
Temperatura di servizio:	16 - 18° C



Le uve Barbera per questa selezione provengono da vigneti coltivati nel cuore della zona classica, in Langa, sulle splendide colline circostanti la città di Alba (CN).

La vinificazione avviene in modo tradizionale con macerazione delle bucce per 10 giorni e fermentazione alla temperatura controllata di 25-28°C. Seguono a breve la fermentazione malolattica in acciaio ed un breve periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore:	rosso rubino intenso
Profumo:	fruttato, intenso ma delicato, con deliziose note di prugna e vaniglia
Sapore:	asciutto, morbido, pieno ed armonico.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Si accompagna ottimamente a primi piatti, bolliti e formaggi di media stagionatura. E' ideale con gli Spiedini di carne, l'insalata di galletto ruspante, i cannelloni di Baccalà, lo sformato di Raschera e porri.

BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

Calice Medio



Conservazione: in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 4 anni dalla vendemmia.