

BARBERA D'ALBA D.O.C.

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barbera d'Alba D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio inox per circa 10-12 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, l'affinamento avviene in parte in botti di rovere di Slavonia e in parte riposa in serbatoi di acciaio inox. Dopo questo periodo l'affinamento prosegue in bottiglia.

ABBINAMENTI

Considerato il vino piemontese per eccellenza sulle tavole di tutti i giorni, accompagna piacevolmente un intero pasto, dagli antipasti ai formaggi, passando per primi piatti e secondi di carne bianca e rossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei.

L'esame olfattivo presenta buona intensità e persistenza, espressione vinosa, fruttata e vegetale.

Al palato è asciutto, con buona acidità e tannini molto delicati e quasi impercettibili.

Le riconoscibili sensazioni olfattive e il buon equilibrio di tutti i componenti rendono questo vino particolarmente gradevole.

