



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Questo vino è ottenuto da un vigneto molto ben esposto e la produzione viene mantenuta sui 70 q.li per ettaro. La vendemmia avviene verso la prima decade di ottobre. La vinificazione è tradizionale con una macerazione di 7/8 giorni a contatto con le bucce. Dopo la svinatura viene invecchiato per oltre un anno in piccole botti di rovere francese (dove avviene la fermentazione malolattica). Dopo l'imbottigliamento viene ancora affinato 6 mesi in bottiglia prima di essere distribuito.

Alla degustazione il vino si presenta di colore rosso granata intenso con sfumature tendenti al rubino. Il profumo è fruttato e combinato con la vaniglia del legno origina una gamma aromatica intensa e ampia. Il sapore è morbidamente vellutato con la caratteristica vena acidula del Barbera che lascia il palato pulito e una persistente sensazione aromatica. La gradazione è 13,5-14% vol.

Data la gradevole intensità si accosta bene ai primi saporiti e ai secondi a base di carne. Ottimo con formaggi e salumi. Da servire ad una temperatura sui 18-20°.

