ROCCHE COSTAMAGNA
DAL 1841

BARBERA D'ALBA doc 2023

Vino ottenuto da uva Barbera. Presenta un colore rosso porpora intenso.
Al naso è fresco e fruttato, con sentori di ciliegia marasca. L'ottima struttura è bilanciata dalla piacevole acidità tipica del vitigno. Il sentore fruttato si integra con le note leggermente speziate derivanti dall'invecchiamento parziale in legno. Fresco e piacevole al palato, è un vino facile da abbinare a molteplici proposte gastronomiche.

Vigneto

Varietà: Barbera
Zona: Vari appezzamenti
Terreno: calcareo-argilloso
Esposizione: Sud-Est
Area vitata: 1,2 Ha
Densità: 5.200 ceppi/ettaro

Vinificazione

Fermenta in acciaio con controllo della temperatura a 27°C, svinatura dopo circa 6 - 7 giorni, travasi e malolattica completata in autunno.
Affinamento parziale in legno ed ulteriore permanenza in bottiglia.

Data vendemmia: 18-19 settembre 2023

Grado alcolico: 13,5% vol.

Produzione annua: 15.040 bottiglie

Formato: bottiglia 0,75l

Temperatura di servizio: 15°/16°C

Rocche Costamagna
Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra - Italia
+39 0173 509225 - barolo@rocchecostamagna.it - www.rocchecostamagna.it