

## BARBERA D'ALBA DOC

2017



Una Barbera d'Alba dai sentori di ciliegia marasca, fresca e piacevole al palato. Ottima struttura bilanciata da una piacevole freschezza e acidità, tipiche del vitigno. Il sentore fruttato si integra con le note speziate derivanti dall'affinamento in barriques di rovere francese. È un eccellente vino facile da abbinare a svariate proposte gastronomiche.

**VITIGNO** - Barbera 100%

**TERRENO** - Calcareo/argilloso

**PRODUZIONE ANNUA** - 23.800 bottiglie

**DATA VENDEMMIA** - 06/07 Settembre 2017

**METODO DI VINIFICAZIONE** - Macerazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata di 26°C

**AFFINAMENTO** - Parziale affinamento in barriques francesi

**GRADO ALCOLICO** - 14,50% vol.

**ACIDITÀ** - 5,50 g/l

**LONGEVITÀ** - Da 4 a 8 anni

**DEGUSTAZIONE** - È una Barbera d'Alba classica, con tipici sentori di ciliegia marasca. L'ottima struttura è bilanciata dalla piacevole acidità tipica del vitigno. Il sentore fruttato si integra con le note speziate derivanti dall'affinamento.

Fresca e piacevole al palato, è un eccellente vino da pasto

**ABBINAMENTI** - Risotti, pasta, salumi e carni bianche

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** - 16°C

**FORMATO** - Bottiglia 0,75 l