

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