

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Superiore



Vitigno: Barbera

Zona di Produzione: La Morra (CN)

Altitudine Vigneti: da 350 a 450 m.s.l.m.

*Tipo di Terreno: argilloso calcareo profondi
esposizione sud sud/ovest*

Sistema Allevamento: Guyot classico

Produzione max/ha: 100 qli./ha

*Vinificazione: con macerazione delle bucce per circa
15 giorni in acciaio inox*

Invecchiamento: 12 mesi in botte grande

Colore: rosso rubino cupo con riflessi granati

Profumo: con sentori di lamponi e amarena

*Sapore: asciutto e di buon corpo giustamente
tannico*

Alcol: 13% vol

*Abbinamenti: indicato per i secondi piatti, grandi
arrosti e con i primi sia asciutti che al cucchiaio*