

# BARBERA D'ALBA D.O.C.



*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*