

BARBERA D'ALBA D.O.C.

SUPERIORE

CARATTERISTICHE TECNICHE

Classificazione: vino rosso piemontese d.o.c. secco.

Varietà di uva: barbera.

Tipo di terreno: collinare con esposizione sud/ovest ad una altitudine di 200 m s.l.m.; terreno marnoso, calcareo, sabbioso.

Periodo di raccolta: terza decade di settembre.

Vinificazione: l'uva subisce una pigiatura soffice e viene trasportata in vasche d'acciaio per iniziare la fermentazione. Il periodo di macerazione è di 8 giorni.

Invecchiamento: il vino, finita la fermentazione e la malolattica, subisce un affinamento in botte di rovere *Allier* per 12 mesi.

Conservazione: in ambiente fresco a temperatura costante non superiore ai 18/20°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: rosso rubino intenso con tonalità granata.

Profumo: vinoso e persistente con fragranze di frutta e di speziato.

Sapore: corposo, pieno e avvolgente.

Abbinamento: si accompagna a risotti a sugo di carne, bolliti misti e formaggi.

Temperatura di consumo: per una degustazione appropriata portare il vino a temperatura ambiente (18°/20°C).

