

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore *Pujina*



VIGNETO

- **Vitigno:** Barbera
- **Suolo:** sabbioso e argilloso
- **Età media dei vigneti:** 20 anni

VINIFICAZIONE

- **Macerazione:**
tradizionale, macerazione a cappello sommerso per 8 giorni a temperatura controllata in vasca di acciaio.
- **Affinamento:**
barriques per circa 12 mesi.
- **Conservazione:**
conservare orizzontalmente in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperatura pressoché costante; lifetime oltre 10 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei. La buona struttura data dall'affinamento in legno esalta il fruttato tipico della barbera ricordando note di amarena e prugna. In bocca è caldo con un finale speziato.

Temperatura di servizio: 18°C

Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l, 3 l