

Barbera d'Alba D.O.C.



VIGNETO

- **Vitigno:** Barbera
- **Suolo:** argilloso con vene di sabbia
- **Età media dei vigneti:** 10 anni

VINIFICAZIONE

- **Fermentazione:**
tradizionale, macerazione con cappello sommerso per 8 giorni a temperatura controllata in vasca di acciaio.
- **Affinamento:**
vasca di acciaio per alcuni mesi.
- **Conservazione:**
conservare orizzontalmente in un luogo fresco e asciutto, a una temperatura pressoché costante; life time 4/5 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso note di prugna e ciliegia. In bocca è intenso e morbido, con una buona acidità sul finale. Il retrogusto richiama le note olfattive più fruttate.

Temperatura di servizio: 18°C

Formati disponibili: 0.75 l, 1.50 l