



# Barbera d'Alba

*Doc*

## VITIGNO & VIGNETO

Uve Barbera da vigneti di oltre 20 anni esposti a sud/sud-ovest, coltivati a Guyot.

## VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

A inizio ottobre, le uve selezionate, raccolte a mano in cassette dopo la diraspatura e pigiatura fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 10/12 giorni.

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 14°- 16° C

**GRADAZIONE** ~ 13,0 / 14,0 % vol.

**EVOLUZIONE** ~ 2 / 5 anni

## MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione il vino riposa per 18 mesi in acciaio inox, viene imbottigliato e affina alcuni mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino con intensi riflessi violacei. Profumo vinoso, sentori fruttati di ciliegia e confettura di mora, accenni eterei e note speziate di pepe nero. Morbido, caldo, sapido e armonico. Retrogusto vicino alle sensazioni olfattive.

## IDEE DI ABBINAMENTO

- / Risotto alla salsiccia di Bra
- / Filetto di maiale ai frutti di bosco
- / Agnolotti ai tre arrosti