



Barbera d'Alba Superiore “La Nanda”

Doc

VITIGNO & VIGNETO

Nasce dai vigneti più longevi e dall'accurata selezione delle migliori uve del vitigno barbera prodotte annualmente.

VENDEMMIA & VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano a metà di ottobre, dopo la diraspatura e pigiatura, fermentano in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15/18 giorni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°- 16° C

GRADAZIONE ~ 14,0 / 15,0 % vol.

EVOLUZIONE ~ 10 / 15 anni

MATURAZIONE & AFFINAMENTO

Matura 12 mesi in barriques, 12 in botti da 25hl di rovere francese e affina alcuni anni in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino profondo con riflessi violacei. Profumo complesso, sentori fruttati di confetture: ciliegia rossa e mora. Morbido, caldo, ricorda la frutta matura, finale robusto e speziato

IDEE DI ABBINAMENTO

/ Lepre al civet
/ Bollito misto
/ Lasagne al forno