

# DOSIO

## Barbera d'Alba D.o.c.g.

*Se il Nebbiolo è il Re delle Langhe, la Barbera è sicuramente la Regina. Vino generoso e piacevole, è stato considerato in passato vino del popolo e le sue qualità sono state anche esaltate da diversi poeti italiani - da Carducci che l'ha definita "generosa Barbera" a Pascoli "purpurea Barbera". Oggi, grazie a processi di vinificazione qualitativamente avanzati, è diventato un vino simbolo del Piemonte.*



**Varietà:** Barbera

**Zona di produzione:**

La Morra

**Altitudine:**

da 400 a 500m slm

**Composizione terreno:**

calcareo-argilloso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud / Sud-Ovest

**Vendemmia:** manuale, fine

settembre - inizio ottobre



**Colore:** rosso rubino con intensi riflessi violacei;

**Olfatto:** ricche sensazioni di frutti rossi e fiori;

**Gusto:** ne viene esaltata la freschezza che lo rende fresco, fruttato e di ottima beva.



**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 8-10 giorni e successiva fermentazione malolattica;

**Affinamento:** in legni di Rovere di diversa capacità.



**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** grazie alla sua equilibrata acidità è ideale con gli affettati, i primi piatti e i formaggi freschi.



Vino adatto ad essere bevuto subito e che si presta anche ad un moderato invecchiamento.