

# DOSIO

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

*Superiore è la limitazione della produzione in vigna. Superiore la selezione dell'uva durante la raccolta rigorosamente manuale ed in cassetta. Il tutto si traduce in una più bassa resa per ettaro. Superiore - ovvero più lungo- il periodo di maturazione, rigorosamente in legni pregiati. Il risultato non può che essere la logica conseguenza: una Barbera Superiore.*



Zona di produzione del Barolo D.o.c.g.



**Varietà:** Barbera

**Zona di produzione:**

vigneti in Langa

**Altitudine:**

da 250 a 350m slm

**Composizione terreno:**

calcareo argilloso

**Forma di allevamento:** Guyot

**Esposizione:** Sud / Sud-Est

**Vendemmia:** manuale, fine

settembre - inizio ottobre



**Colore:** rosso rubino carico con accattivanti riflessi violacei;

**Olfatto:** sentori di ribes e marasca che si alternano e si fondono con cacao e vaniglia;

**Gusto:** vino che presenta grande potenza ed equilibrio tra la piacevole acidità e la dolcezza dei morbidi tannini.



**Vinificazione:** diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 10-12 giorni e successiva fermentazione malolattica;

**Invecchiamento:** in legni di Rovere di diverse capacità.



**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:**

primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi di media stagionatura. Da provare anche con un buon risotto ai funghi.



Vino che acquista complessità con l'affinamento in bottiglia ma gradevole e di elevata piacevolezza anche nella sua giovinezza.