

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 -più lungo- il periodo di maturazione rigorosamente in legni pregiati. Il risultato non può che essere la logica conseguenza: una Barbera Superiore

Vigneto:

Uva:barbera 100%
Altitudine: da 250 a 350 m. slm
Composizione terreno: calcareo argilloso
Esposizione: Sud/Sud-Est
Resa media: 70 Q.li/Ha
Sistema di allevamento: Guyot
Periodo di vendemmia: fine settembre inizio ottobre

Cantina:

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 10-12 giorni e successiva fermentazione malolattica
Affinamento: in legni di Rovere di diverse capacità.

Note degustative:

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

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti consigliati:

primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi di media stagionatura

