

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

*Superiore è la limitazione della produzione in vigna. Superiore la cernita 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.*



**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



**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.



**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. 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.*

# DOSIO