

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



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 vasche di acciaio.



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.



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.

DOSIO