



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

Superficie: ettari 1

Esposizione: sud-ovest.

Altitudine: 250 mt.

Età media delle viti: 20 anni.

Forma di allevamento: Guyot classico.

Fermentazione: fermentini di acciaio con controllo

della temperatura per 10 giorni.

Affinamento: botti di rovere francese da 25 hl e tonneaux da 5 hl per 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi.

IL VINO

Colore rosso rubino dalle leggere sfumature violacee, esprime tutta la tipicità della Barbera, in particolare nel suo fresco e piacevole fruttato.

La Barbera è ideale per tante tavole ricche di salumi e robiole, ma anche con cibi più elaborati, in particolare carne ai ferri e formaggi stagionati.

Ottime le sue possibilità evolutive; la temperatura deve essere sui 18 gradi, utilizzare bicchieri ampi e tondi.