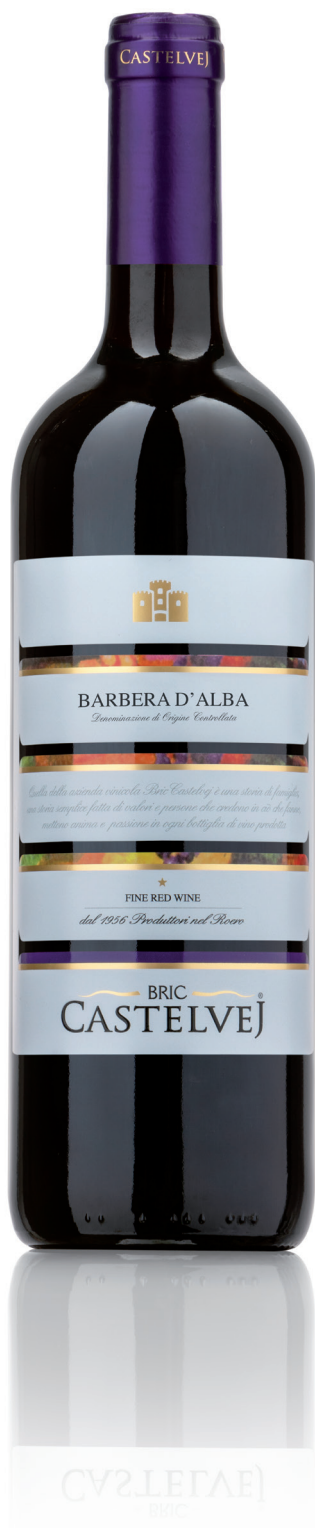



dal 1956 Produttori nel Roero

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata



Vitigno: Barbera 100%

Posizione vigneti: Canale d'Alba

Terreno: argilloso calcareo

Vendemmia: fine settembre-inizio Ottobre

Vinificazione: Botte grande legno

Formato: 75 cl.

Temperatura di degustazione: 18/20°C

Vinificazione: la macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 7 giorni.

Successivamente il vino sosta in botti di rovere, nelle quali avviene la malolattica. Dopo la malolattica, la permanenza in legno si protrae fino all'imbottigliamento.

Profilo sensoriale: note di frutta rossa di bella finezza, con la complessità delle note di legno grande in delicata evidenza. Al palato affascina la rara finezza e la bella armonia con polpa e acidità in ottimo equilibrio.

Accompagna pietanze a base di carni; predilige i formaggi a pasta morbida, grassi e di stagionatura non prolungata.

