

  
*dal 1956 Produttori nel Roero*

## Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata  
**Superiore**

Vigna Mompissano



**Vitigno:** Barbera 100%

**Posizione vigneti:** Canale d'Alba

**Superficie:** 16.342 m<sup>2</sup> / 13 particelle

**Terreno:** calcareo - argilloso con una bassa percentuale di sabbia

**Esposizione:** Sud Ovest

**Altitudine:** 350mt.

**Vendemmia:** fine settembre - inizio ottobre

**Vinificazione:** Botte grande e Tonneau

**Vinificazione:** Effettuiamo due diradamenti (inizio e fine agosto), eliminando parte degli apici e le ali dei grappoli, garantendo una produzione media di 1,80/ 2,00 Kg per ceppo. La macerazione avviene in fermentini in acciaio nei quali si può regolare la temperatura di fermentazione e dura all'incirca 2 settimane. Successivamente il vino sosta in botti grandi di rovere, nelle quali avviene la malolattica. Dopo la malolattica, la permanenza in tonneau si protrae fino all'estate quando, nel mese di agosto, si procede all'imbottigliamento.

La commercializzazione inizia nel mese di dicembre, un anno dopo la vendemmia.

**Profilo sensoriale:** i profumi ricordano gli odori del sottobosco, le amarene, con una nota finale leggera di spezie orientali. In bocca il vino si offre con notevole potenza, addolcita tuttavia da un'ampia morbidezza; i sapori rimandano alla frutta rossa matura, alle ciliegie dolci e carnose con un finale persistente.

Accompagna piatti ricchi di sapori, quali minestre asciutte e pietanze a base di carni; predilige i formaggi a pasta morbida, grassi e di stagionatura non prolungata.

**Temperatura di degustazione:** 18°C

