

BARBERA D'ALBA BIO D.O.C. Superiore

È una selezione delle uve Barbera provenienti dagli appezzamenti di famiglia in posizioni soleggiate sulle colline di Langa.

Tipo di Vino: Vino di prestigio, si offre potente, tuttavia morbido con sapori che rimandano alla frutta rossa matura dal finale persistente. In bocca il tannino è importante e si caratterizza per una piacevole acidità. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi purpurei ed il profumo rimanda agli odori del sottobosco, con nota finale leggera di spezie.

Vitigno: 100% Barbera.

Vinificazione: Appropriate cure nella vinificazione a cappello emerso, con ripetuti rimontaggi giornalieri, in serbatoi d'acciaio e un anno di invecchiamento in piccole botti di legno, completano il ciclo produttivo di questo vino

Tenore Alcolico: 13,5% - 14%Vol

Degustazione: 15° - 18°C.

Abbinamenti: È il vino dell'amicizia, ottimo da bere a pieni bicchieri in abbinamento a salumi, formaggi e paste ripiene della tradizione piemontese.

BARBERA D'ALBA BIO D.O.C. Superiore

It is a selection of Barbera grapes from the family vineyards in the Langhe that are exposed to sunlight.

Wine: a strong, prestigious wine, yet smooth with notes of ripe red berries. Persistent finish. Prominent tannins and pleasantly acidic. Intense ruby red in colour with purple reflections. Bouquet of wild berries and mild spicy finish.

Varietal: 100% Barbera.

Winemaking: careful submerged cap fermentation with daily pumping over in steel vats; one year ageing in small wooden barrels.

Alcohol content: 13,5% - 14%Vol

Serving temperature: 15°-18°C.

Food and wine pairing: pairs nicely with traditional cold cuts and appetizers, pasta dishes, meat and cheese.

