

BARBERA D'ALBA D.O.C.

È una selezione delle uve Barbera provenienti dai nostri vigneti siti in Monforte d'Alba.

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 termocondizionati ad una temperatura di 24-26° e gli opportuni travasi completano il ciclo produttivo di questo vino.

Tenore Alcolico: 13% - 13,5%Vol

Degustazione: 15°-18°C.

Abbinamenti: Adatto con salumi e antipasti della tradizione, predilige minestre asciutte, carni e formaggi.

BARBERA D'ALBA D.O.C.

It is a selection of Barbera grapes from our vineyards in Monforte d'Alba.

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 temperature controlled steel vats at 24-26° and appropriate rackings.

Alcohol content: 13% - 13,5%Vol

Serving temperature: 15° - 18°C.

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

