



BARBERA D'ALBA

Non aggressiva, non arrogante.
Semplicemente sexy.

Una Barbera da bere subito, che resiste ad un moderato invecchiamento, affinandosi nel tempo e acquisendo caratteristiche d'eleganza non comuni per il vitigno. Secca, di buona struttura, morbida, abbastanza fresca, armonica, persistente.

SCHEMA TECNICA

Tipo di vino: rosso

Denominazione: Barbera d'Alba

Classificazione: D.O.C.

Zona di produzione: Treiso

Uvaggio: Barbera

Tipo di terreno: marna bluastro e argilla

Esposizione: Sud-est

Vinificazione ed invecchiamento: vinificazione in rosso, fermentazione in vasche d'acciaio

Colore: rosso granato

Sapore: secco, di buona struttura, morbido, abbastanza fresco, armonico, persistente

Profumo: intenso, fine, complesso, fruttato maturo di mora e ciliegia

Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne, formaggi

Temperature di servizio: 18° C

Grado alcolico: 12,5% vol. circa

