



# BARBERA D'ALBA DESMENTIÀ

Dimenticata nel legno. Colpo di fortuna.

Barbarescheggia anche lei. Condivide con il Barbaresco il vigneto San Stunet. Se ne sta fino a due anni in legno piccolo, nuovo e non. Si chiama Desmentia perché nata per una dimenticanza (in piemontese "Desmentia" significa, appunto, dimenticata), lasciata a invecchiare nel legno più del previsto. Secca, di grande struttura, morbida, con sentori di frutti rossi, armonica, persistente.

## SCHEMA TECNICA

**Tipo di vino:** rosso

**Denominazione:** Barbera d'Alba Desmentia

**Classificazione:** D.O.C.

**Zona di produzione:** Treiso

**Uvaggio:** Barbera

**Tipo di terreno:** marna bluastra e argilla

**Esposizione:** Sud-est

**Vinificazione ed invecchiamento:** vinificazione in rosso, fermentazione in vasche d'acciaio per dieci giorni, maturazione in botti di rovere di media capacità per dodici mesi

**Colore:** rosso granato

**Sapore:** secco, di buona struttura, morbido, armonico, persistente

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

**Abbinamenti:** primi piatti con sughi di carne, arrostiti e formaggi

**Temperature di servizio:** 18° C

**Grado alcolico:** 13,5% vol. circa

