

BARBERA D'ALBA superiore DOC

PODERI



Prodotto con uva barbera al 100 %

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : sud sud - est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, macerazione prolungata sulle bucce, svinatura e conseguente fermentazione malolattica

Affinamento in legno di rovere per 12 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi prima della commercializzazione.

Da questo vigneto, grazie all'esposizione soleggiata e calda ed al diradamento dei grappoli fatto in tarda estate, si ottengono uve molto mature e ricche in colore ed estratti; in seguito la macerazione prolungata delle bucce e l'affinamento in legno esaltano al meglio le caratteristiche del vitigno regalandoci un vino gradevole, ricco e longevo.

Colore granato intenso, vivo con riflessi violacei

Olfatto netto ampio ed intenso con note di rosa, cacao, tabacco e vaniglia

Gusto pieno armonico sapido con finale gradevole, persistente.

Questo vino si abbina bene a piatti di carne importanti e ricchi come arrosti e cacciagione

