



Prodotto con uva barbera al 100 %

Terreno : franco sabbioso, calcareo

Esposizione : sud- est

Forma di allevamento : Guyot classico a contro spalliera

Vinificazione : in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri, svinatura a fine fermentazione e conseguente fermentazione malolattica

Affinamento in acciaio per 6 mesi seguito da un affinamento in bottiglia di 2 - 3 mesi prima della commercializzazione.

La Barbera è uno dei più diffusi e conosciuti vini piemontesi; la produzione del Barbera d'Alba ricade sul territorio di 54 comuni limitrofi ad Alba, il cuore delle Langhe.

La rusticità del vitigno e l'attenzione particolare nella gestione del vigneto garantiscono la qualità dell'uva anche in annate non del tutto favorevoli, inoltre, un'attenta gestione dei travasi fa sì che questo vino si esprima al meglio nel bicchiere regalandoci le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei profumo ampio intenso e netto con note floreali di rosa canina e piccoli frutti in confettura sapore pieno, armonico, caldo sapido con retrogusto persistente e molto gradevole proprio per la freschezza e la fragranza di questo vino l'abbinamento al cibo non ha limiti, tuttavia si esprime al meglio con i primi piatti ed i secondi di carne in genere.

