



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba
Superiore DOC;

VITIGNO: 100% Barbera d'Alba;

COMUNE DI PRODUZIONE: Treiso;

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:
sud, sud-ovest; 350m s.l.m. ;

TERRENO: calcareo con sabbia;

METODO DI ALLEVAMENTO: guyot;

RESA PER ETTARO: 40HL/ha;

FERMENTAZIONE: acciaio inox;

GRADAZIONE ALCOLICA:15%;

PRODUZIONE: circa 6500 bottiglie;

ETA' DELLE VIGNE: 20 – 30 anni;

VENDEMMIA: fine Settembre;

AFFINAMENTO: 9 mesi in botti di rovere
di Slavonia da 25 HL;

TASTING NOTES: l' acidità tipica del vitigno Barbera si rispecchia in questo vino pieno, intenso, che ricorda la marmellata di frutti rossi, leggermente speziato. Ottimo a tutto pasto, con cibi particolarmente saporiti siano essi primi piatti o secondi ed eccellente con i formaggi.

