

BARBERA D'ALBA DOC DONNA MARGHERITA

- » VITIGNO: 100% Barbera
- » ESPOSIZIONE: varie.
- » GRADAZIONE ALCOOLICA: 13,5 % vol.
- » VINIFICAZIONE: macerazione a contatto con le bucce per circa 10-15 giorni in vasche di cemento.
- » AFFINAMENTO: alcuni mesi in botti grandi da 50 hl di rovere francese.
- » PROFUMI: prugne, lamponi, mirtilli, con qualche delicato sentore di glicine.
- » PALATO: grande agilità di beva, bella armonia, note acidule vibranti e freschezza .
- » ABBINAMENTI: formaggi a latte crudo, salumi, risotti (Temp. serv.: 14°-16°C).



NOTE

Margherita, una donna della famiglia Rosso, la trisnonna di Davide esattamente, aveva a Serralunga d'Alba un'osteria con 2 camere. Ogni anno un signore di Torino ci passava un mese d'estate, per riposare dalla vita frenetica di città. Ogni sera Margherita gli portava una bottiglia di barbera con un bicchiere, "le auguro buona notte e le lascio questa bottiglia di barbera che tiene buona compagnia" diceva.

