

BARBERA D'ALBA DOC

- » VITIGNO: 100% Barbera
- » PRODUZIONE: 100.000 bottiglie.
- » 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).

