



# Barbera d'Alba doc Donna Margherita

## Collocazione

zona di produzione della DOC Barbera d'Alba

## Varietà

Barbera

## Vigneto

Esposizioni varie, altitudini varie

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano in ottobre. Dopo la pigiatura soffice, il mosto fermenta a contatto con le bucce in vasche d'acciaio, per circa 10 - 15 giorni, con rimontaggi giornalieri e un délestage a metà periodo.

## Affinamento

In botti grandi da 50hl di rovere francese per alcuni mesi.

## 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 (Temperatura di servizio: 14-16°C).



**GIOVANNI ROSSO**