



Barbera d'Alba

doc

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, mirtili, 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