



## Barbera d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata

**Vigna:** San Giovanni (Monforte d'Alba)

**Vitigno:** Barbera

**Raccolta:** settembre/ottobre

**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio inox per 15/20 giorni a temperatura controllata 25/27 °C con rimontaggi e follature frequenti per estrarre colore e profumi varietali. Il vino, completate le fermentazioni alcolica e malolattica, viene travasato e lasciato decantare fino ad un completo illimpidimento naturale. Seguirà un affinamento in tonneaux di circa 15 mesi. Dopo l'imbottigliamento la Barbera resterà a riposo in vetro per altri 3 mesi circa prima della commercializzazione.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** ciliegia, prugna con note speziate

**Sapore:** frutta matura tannini netti e puliti, gusto avvolgente con una piacevole freschezza acidica.



Azienda Agricola Diego Barale  
Via Aie Sottane 4 - 12060 Barolo (CN)  
[www.diegoedamianobarale.it](http://www.diegoedamianobarale.it)