



Barbera d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata

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 tonneau 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.

