



Barbera d'Alba DOC

Comune e zona di produzione: Monforte d'Alba, Sottozona Perno

Denominazione: DOC

Vitigni: 100% Barbera

Esposizione: Sud-Est

Gradazione alcolica: 13 % c.a

Temperatura di servizio: 16-18 °C ca

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e non pressatura dei grappoli, seguente fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per 10-15 giorni in vasche d'acciaio inox. Fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti. Il vino viene stabilizzato utilizzando vasche posizionate all'esterno della cantina durante il periodo più freddo dell'inverno. Non viene chiarificato ne filtrato. Rimarrà in vasche d'acciaio inox per 8 mesi ed infine affinamento in bottiglia per circa 9 mesi.

Note di degustazione

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo intenso e caratteristico del vitigno, floreale e fruttato

Abbinamenti

Si accompagna bene a tutte le portate: ottimo con gli antipasti, i primi, con carni bianche e con i formaggi.

Formato: 0.75 lt

Formato: 1.5 lt

Numero bottiglie: 3000 ca

Numero bottiglioni: 100 ca