



BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. Bricco delle Olive®

Vitigno:
Barbera 100%.

Esposizione:
Est/Sud-Est.

Altitudine:
330 m s.l.m.

Superficie Totale:
1 ha.

Tipologia di Terreno:
Calcareo-argilloso.

Sistema di allevamento:
Guyot semplice.

Resa:
8.500 kg/ha.

Vendemmia:
Manuale.

Note di degustazione:

Una Barbera potente e fresca, che all'olfatto richiama l'amarena e la noce moscata. Il sapore pieno e armonioso attenua l'acidità tipica del vitigno.

Abbinamenti consigliati:

Carne rossa, carne ai ferri e alla griglia, selvaggina di piuma. Da servire a una temperatura di 17°/18° C.