



BARBERA D'ALBA D.O.C.

Vitigno:

Barbera 100%.

Tipologia di Terreno:

Prevalentemente calcareo argilloso.

Esposizione:

Diverse esposizioni dei vigneti.

Sistema di allevamento:

Guyot semplice.

Altitudine:

Diverse altitudini dei vigneti.

Resa:

9.500 kg/ha.

Superficie Totale:

8 ha.

Vendemmia:

Manuale.

Note di degustazione:

Capace di coniugare bevibilità e ricercatezza, al naso è fruttata nelle note di mora, fragola e ciliegia. Al palato è ben bilanciata, dal sapore fresco e asciutto. Con un moderato invecchiamento si ingentilisce, diventando morbida e vellutata.

Abbinamenti consigliati:

Si adatta facilmente a qualsiasi tipo di piatto. Da servire a una temperatura di 17°/18° C.