



Barbera d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Varietà del vino: 100% Barbera

Comune di produzione: Castagnito (CN)

Terreno: Argilloso con marne sabbiose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a gujot.

Resa per ettaro: 100 ql. uva. Selezione dei grappoli in vigna

Lavorazione: Diradamento dei grappoli, pigia-diraspatura, fermentazione in vinificatori orizzontali, batonnage in vasche di acciaio.

Maturazione: Vasche di acciaio

Affinamento: In grandi botti di legno di rovere da 3.000 lt.

Grado Alcolico: 14 % Vol.

Caratteristiche: Colore rosso rubino. Profumo fruttato e caratteristico. Sapore asciutto sapido, armonico.

Temperatura di servizio: 20-22 °C

Abbinamento consigliato: pasta ripiena, risotti, formaggi.

