



## Barbera d'Alba

**Denominazione di Origine Controllata**

**Varietà del vino:** 100% Barbera

**Comune di produzione:** Castagnito

**Terreno:** Argilloso con marne sabbiose, tipico della parte a sud-est del Roero.

**Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a gujot.

**Lavorazione:** Pigia-diraspatura, soffice pressatura, vinificazione in vinificatori orizzontali

**Resa per ettaro:** 100 ql. uva.

**Maturazione:** Vasche di acciaio

**Grado Alcolico:** 13,5 % Vol.

**Caratteristiche:** Colore rosso rubino.

Profumo fruttato e caratteristico che ricorda la confettura di frutti rossi. Sapore asciutto sapido, pieno e armonico.

**Temperatura di servizio:** 20-22 °C

**Abbinamento consigliato:** Tagliatelle, risotti, formaggi, Bagna Caoda.

