



Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata SUPERIORE

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba D.O.C. superiore
VIGNETO: Comune di Neviglie
VITIGNO: Barbera
ALTITUDINE: 400 metri s.l.m.
TERRENO: argilloso calcareo
ESPOSIZIONE: Sud/Ovest
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 26 hL- 3450 bt
EPOCA DI VENDEMMIA: Prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE: In rosso a temperatura controllata
AFFINAMENTO: Legno di rovere per 4 mesi e bottiglia

ALCOOL: 14%vol.
ACIDITA' TOTALE: 6,5 g/L
ZUCCHERI RESIDUI: 0,3 g/L

COLORE: Rosso rubino con riflessi violacei
PROFUMO: Fruttato intenso
SAPORE: Strutturato, intenso ed equilibrato
ABBINAMENTO: Adatto a tutto pasto,
perfetto se abbinato a carni rosse

Perché la Barbera è femmina?

La Barbera è femmina perché è elegante, dolce, rotonda, poliedrica e inafferrabile, come ogni donna. La Barbera d'Alba si distingue per la sua personalità morbida, con nobili profumi e tannini armonici che timbrano la struttura del vino con finezza ed eleganza. Alla vista si presenta di un rosso rubino brillantissimo screziato, come i suoi acini, da sfumature bluastre e violacee. I profumi di lampone, ribes nero e ciliegia abbondano e riscaldano narici e papille gustative, creando in bocca sensazioni vellutate tra dolci confetture, cannella e cacao amaro che da ultimo si esauriscono in un retrogusto di tabacco.

La temperatura di servizio consigliata oscilla tra gli 17°C e i 19°C.

