Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba D.O.C.
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: Acciaio per 4 mesi

ALCOOL: 14% vol.
ACIDITÀ 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

Una Barbera dal colore rosso rubino carico di intense sfumature violacee, che sorprende per la sua limpidezza mentre turbina nel calice. Al naso frutta di sottobosco e ciliegio pervadono le narici, mentre porta nel bicchiere tutta la freschezza di un vino giovane dal sapore deciso e intenso, caratterizzato da armoniche sensazioni fruttate che ricordano l'uva appena raccolta. Questo vino si distingue per la sua struttura delicata, ben equilibrata dall'acidità tipica del suo vitigno. Al palato, il loro connubio è un'avvolgente onda di piacevole freschezza.

La temperatura di servizio consigliata oscilla tra i 15 ° C e i 18 ° C.